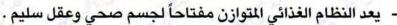


# الموضوع الأول

# بدائل اللحوم





- تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني .

#### أولاً : البروتينات النباتية



#### الفواكه والخضروات

- هى مصادر ممتازة للأ<mark>لياف .</mark>
  - تساعد في عملية الهضم.
- تقلل من مخاطر الإصابة بأمراض القلب.
- تساعد في السيطرة على ضغط الدم. تنظم عمل الجهاز الهضمي.
- تعمل على الوقاية من هش<mark>اشة العظام</mark> وفقر الدم .

الخضروات الورقية الخضراء

تساعد على الاسترخاء.

ثانياً: البروتينات الحيوانية يتناولها الكثير من الناس المنتجات الحيوانية بسبب

: مذاقها المفضل ، البروتينات التي تحتوى عليها ، من أمثلتها :

المأكولات البحرية

البيض

منت<mark>جا</mark>ت الألبان

## أضرار المنتجات <mark>الحيوانية</mark>

اللحوم

تحتوي علي دهون غير

قد يتسبب العديد منها زيادة خطر الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.

يمكن أن يكون لها أ<mark>ثار</mark> طويلة المدي.

#### البدائل النباتية

تحتوي على نسبة أقل من البروتين

#### من أمثلتها :

## 1 – اليقول :

- أفضل مصدر للبروتين النباتي .
- توفر دهونا صحية و مضادات الأكسدة.

أهمية مضادات الأكسدة : تساعد في تقليل الالتهابات .

#### 3 - الخضروات :

- تحتوى على نسبة منخفضة من البروتين.
  - توفر الفيتامينات والمعادن والألياف.

#### 2 - الحيوب :

- تحتوى على نسبة عالية من البروتين والألياف.

توفر عناصر غذائية إضافية لا تحتوي عليها المنتجات الحيوانية .

- تحتوى على فيتامينات ومعادن ومضادات أكسدة .

#### 4- المكسرات: مصدر جيد للبروتين، وتشمل:

الفيتامينات - الاملاح المعدنية - الدهون الصحية -

المُشخاص النباتيون: هم أشخاص يختارون بدائل نباتية عوضا عن البروتينات الحيوانية وينقسموا الي:

#### النباتيين المتوازنين

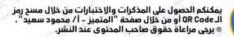
أشخاص لا يأكلون اللحوم ولكنِّهم قد يأكلون البيض ومنتجات الالبان والعسل.

الالياف - مضادات الاكسدة .

النباتيين الصرف

أشخاص لا يأكلون منتجات من مصدر حيواني .







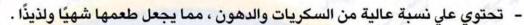


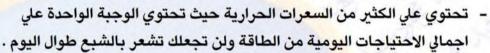
## الموضوع الثاني

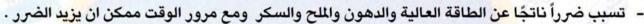
#### الوجبات السريعة

لماذا يقبل الكثيرين على تناول الوجبات السريعة ؟ تجذب إعلانات الوجبات السريعة على شاشات التلفزيون ومن خلال شبكة الانترنت الكثيرين للأقبال على تناول الوجبات السريعة حيث يبدو الطعام في الإعلانات رائعًا وشهيًا

#### <u>أضرار الوجبات السريعة</u>







الوجبات السريعة ليست زهيدة الثمن " غالية الثمن " .

**السعرات الحرارية :** هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء .

#### الطعام المفيد لصحتك

- فكر في الأطعمة الصحية التي من المكن ان تتناولها بدلاً من الوجبات السريعة .
  - العديد من مطاعم الوجبات السريعة توضح علام يحتوي كل عنصر .
- من الأفضل أن تختار <mark>الع</mark>ناصر التي تحتوي على نسبة منخفضة من الطاقة والدهون و<mark>السكر</mark> والملح .

#### <u>أُمثلة لبعض العادات الغذائية غير الصحية :</u>

#### <u>1- تناول وجبات غذائية تحتو<mark>ي على كمية كبيرة من الدهون والمواد الحافظة:</u></u></mark>

اتباع نظام غذائي يحتوي على كمية كبيرة من الدهون
 والمواد الحافظة، يمكن أن يضر بصحتك ويسبب لك السمنة.
 نوع واحد من الطعام وكميات أقل بكثير من أنواع أخرى .

#### 2- تناول الأطعمة المقلية

- يرتبط تناول الأطعمة المقلية على الدوام بأمراض القلب والسكتة الدماغية.
- الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية، مما قد يسبب السمنة.

#### 3- شرب الشاي بعد الأكل مباشرة

عؤدي شرب الشاي بعد الأكل مباشرة إلى قلة امتصاص الحديد بالجسم، مما يتسبّب بفقر الدم (الأنيميا).

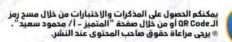
#### 4- شرب المشروبات الغازية

تحتوي المشروبات الغازية على نسبة عالية من السكريات. فشرب هذه المشروبات بانتظام، قد يؤدي إلى :

- السمنة وفقدان الكالسيوم مما يسبّب هشاشة العظام أمراض القلب، و زيادة فرص الإصابة بداء السكري.
  - شرب كميات كبيرة منها قد يتسبّب أيضا بتسوس الأسنان .









# المقصف المدرسي

#### الموضوع الثالث

**وجبات غذائية مدرسية سليمة ورائعة** تعد وجبة الغداء الصحية من الأمور المهمة جدا، فالتلاميذ يحتاجون إلى غذاء يعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بنشاط طوال اليوم .

#### طاقم المقصف المدرسي



- يعمل بجد للتأكد من جودة الوجبات المقدمة داخل المقصف.
- وضع صورة للشهادة الصحية لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف.
  - يتأكدوا من عرض الطعام بشكل ملفت للنظر عن طريـــق:

إضافة كافة <mark>المع<mark>لومات المتعلقة</mark> بالوجبات بشكل وا<mark>ض</mark>ح للفت انتباه التلاميذ</mark>

- تقديم الطعام في أ<mark>طباق ملونة</mark> تُغلف بطريقة تجذب الانتباه .

- استخدام <mark>لافتات صحية</mark> وعرض صور للطعام لت<mark>وض</mark>يح مكوناته.

- -يرتب الرفوف ويرصه<mark>ا بط</mark>ريقة تجذب انتباه التلاميذ .
- يعر<mark>ض مكونات</mark> الطعام <mark>مثل الطماطم الطازجة والبقدونس بشكل يوفر الرغبة في تنا<mark>ولها</mark></mark>

للحظ: عرض الطعام بشكل سليم وجذاب ، يتطلب بعض التفكير الإبداعي.

#### <mark>تخزين الطعا</mark>م داخل المقصف المدرسي

#### للحفاظ علي الطعام يجب علينا :

- تخزين الطعام بشكل - حمايته من الملوثات والجراثيم آمن وسليم .

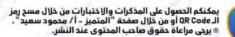
الاحتفاظ به في درجة حرارة
 مناسبة حتى يبقى آمن للأكل .

يحتاج كل نوع من الطعام إلى نوع خاص به من المعاملة والعرض، سواء أكان ساخنا، أم باردا، أم مغلفًا، أم غير مغلف، أم مطبوخا، أم يقدم نيّئًا <mark>عن طريق</mark> :

- استخدام أوعية للأطعمة الساخنة وأخرى للأطعمة الباردة.
- حفظ الطعام في خزائن ذات واجهة زجاجية لحماية الطعام من التعرض للهواء والحشرات وأيادي الأشخاص.
  - استخدام ورق التغليف أو الأكياس أو العبوات لحماية أصناف الطعام.
    - حفظ الأطعمة غير المعبأة داخل أوعية حفظ مخصصة.
      - فصل الأطعمة النيّئة عن الأطعمة المطهيّة .







#### الموضوع الرابع



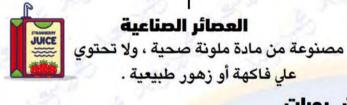
العصائر الصناعية

مشروبات الفاكهة المختلفة يمكن أن تكون العصائر طبيعية أو صناعية .



#### العمائر الطبيعية

مصنوعة من عصير الفاكهة المُركز أو خلاصة الزهور والسكر.



#### أنواع المشــروبات

#### أولاً : الشراب الطب<mark>يع</mark>ي ( الطازج )

- يمتلك مزاق الفاكهة الطازج . معصور من الفاكهة الطبيعية • يحتوي على أجزاء من الفاكهة .
  - ثانياً : الشراب ا<mark>لط</mark>بيعي ( المعلب )

يصنع من : عصير <mark>البر</mark>تقال و السكر والماء والمواد الحافظة .

- لونه مشابه لل<mark>ون</mark> عصير الفاكهة الطبي<mark>عي</mark> الطازج .
- لا يحتوي علي اجزاء من الفاكهة.
- مذاقه مشابه لمزاق عصير الفاكهة الطبيعي ولكنه ليس طازجاً.

لا يحتوي على عصير فاكهة طبيعي ،

بل علي ماء وسكر ولون صناعى

و<mark>نكهة صناعية ومواد حافظة .</mark>

#### ثالثًا : الشراب ال<mark>صنا</mark>عي

- سائل صاف وفاتح اللون، ومذاقه سكري جداً.
- له نكهة الفاكهة ، لكن رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم الفاكهة الطبيعية.

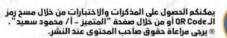
#### ا<mark>لشراب الصنا</mark>عي من المعم<mark>ل الي الزجاجة :</mark>

- 1 تزرع الفاكهة أو الزهور في المزارع.
- 4 تقوم المصانع بمعالجة العصير النقى، والشراب الطبيعي أو العصائر المركزة، والشراب الصناعي .
- 2 تنقل لبيعها او تحويلها الي عصير .
- 5 تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي في الفاكهة والزهور. وتعد النكهة الصناعية أرخص ثمنًا من العصير الطبيعي .
- 3 تباع بعض الفاكهة والزهور في الأسواق.
- 6 تتم معالجة العصائر والمشروبات المركزة بحيث يمكن تخزينها لفترة طويلة .

#### الشراب الطبيعي من المزرعة الي الزجاجة

- 1 تزرع الفاكهة أو الزهور في المزارع .
- 2 تنقل لبيعها او تحويلها الي عصير .
- 4 تعصر بعض الفاكهة مباشرة الي عصير 3 – تباع بعض الفاكهة والزهور في الأسواق .

يمكن صنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر .





# جولة داخل مصنع شراب الفاكهة



## خطوات أعداد وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب

أولا، تغسل الفاكهة جيدا.

الموضوع الخامس

- ترسل الفاكهة عبر سيور متحركة من خلال الآلات التي تهرس هذه
  - تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور
    - يختبر العمال جودة العصير.
    - يسخن العصير لقتل الميكروبات.
- يذهب العصير النقى إلى مرحلة التعبئة، ويُضاف إليه الماء والسكر.
- يخلط السكر بينما يكون السائل ساخنًا حتّى لا يفصل فيما بعد .



#### خطوات إعداد و<mark>تج</mark>هيز الشراب الصناعي

- تخلط الأط<mark>عم</mark>ة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب، ثم <mark>يخل</mark>ط الشراب بالماء.
  - تعبّأ المشروبات في زجاجات. بحيث:

تعقم إحدى الآلات الزجاجات لقتل

الميكروبات

تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك لتُملأ

تنتقل الزجاج<mark>ات الممل</mark>وءة <mark>إلى المكان الذ</mark>ي توضع فيه أغ<mark>طيتها بإحكام لتجنب</mark> التلو<mark>ث</mark>

#### لاحظ:

- يمكن إضافة مكونات أخرى إلى العصير؛ فعلى سبيل المثال، إضافة المادة الحافظة التي تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب.
- من الضروري الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا؛ فقد تتسبّب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها.

## عمال مصنع المشروبات واحتياطات السلامة

- يرتدون غطاء الشعر وقفازات لحمايتهم و حماية المنتج من
- لتجنب الحوادث يتعلموا كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح
- يقومواً بتنظيف العصير المنسكب علي الأرض بسرعة ، ولا يتركوا أشياءً على الأرض حتى لا يتعثر بها أحد.
  - يحرصوا علي تجنب الحروق عند استخدام الحرارة العالية .







# الموضوع السادس



#### أهميــة اللبن

- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعى.
- نستهلك اللبن كسوائل و يدخل في أنواع كثيرة من المشروبات المصنّعة ويُصنّع منه الزبادي والجبن .
  - يحتوي اللبن على نسبة عالية من:



#### الألبان المغشو<mark>ش</mark>ة

اللبن من المنتجات التي يسهل التلاعب فيها؛ حيث يمكن للبائعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطرة جدا في اللبن بغرض: - زيادة كميته. أو - ليبدو اللبن طازجًا.

**للحظ**: تضاف إلى اللب<mark>ن الأ</mark>لوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب الأولاد مشروبات ا<mark>للبن ا</mark>لمخت<mark>لفة .</mark>

#### <u>يصبح اللبن مغشوشًا عند إضافة :</u>

#### **الماء** وهذا لا يعد ً أمرا خطرا، لكنّك تدفع

#### الفورمالين

يحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج؛ ومع ذلك، فهو مادة حافظة قوية قد تكون ضارة

تض<mark>اف لتعد</mark>يل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية .

مادة النشا

### كثيرًا من المال مقابل القليل من اللبن . هل اللبن الذي تتناوله سليم؟

- اِنتبه إلى طعم ورائحة اللبن للتأكد من أنّه طازج وصحي و تحقق من تواريخ انتهاء الصلاحية.
  - يمكنك كذلك اختبار اللبن عن طريق غلي عينه من اللبن علي نار هادئة لمدة 15 دقيقة حتى يتخثر ولاحظه جيداً:
    - اذا وجدت رواسب متجمدة ← هذا يعني أن اللبن غير طازج
    - اذا كانت الرواسب دهنية
       هذا يعني أن نوعية اللبن جيدة
  - للتحقق من وجود فورمالين في اللبن يمكن إضافة قطرات من حمض الكبريتيك الي اللبن فاذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية، فهذا يعني أنّه يحتوي على مادة الفورمالين.
- للتحقق من وجود مادة النشا في اللبن نضف قطرات من اليود الي اللبن فاذا تحول إلى اللون الأزرق يكون فاسدا
   ومغشوشا، أما إذا ظل أبيض، فلا توجد فيه مادة النشا .







# الموضوع السابع



#### حفظ الطعام بشكل سليم

هناك طرق عديدة لحفظ الطعام بشكل سليم يتم اتباعها في المصانع والمنازل أيضًا ومن ضمنها:

ا ا ا التجفيف التجميد البسترة التمليح التعليب ولجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول تضيف معامل التصنيع ايضاً مواد حافظة مثل:

> <mark>- حمض الاسكوربيك - النتريت</mark> حمض الستريك

#### خطورة حفظ الطعام بشكل خاطئ

في حالة حدوث أخطا<mark>ء في</mark> طريقة حفظ الطعام فإنها قد تتسبب في نمو البكتيريا أو العفن في الطعام ما يؤدي إلى إصابة الناس بالمرض.

- الكبريتيك

#### ممارسات لسلا<mark>مة</mark> الغذاء

- في بعض الأ<mark>حيا</mark>ن قد تشتري منتجا وتجد السائل الموجود فيه يحتوي على الفقاعات ورائح<mark>ته حادة. علي الرغم</mark> من أن تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العلبة لم يمر .
  - في هذه الحال<mark>ة ع</mark>ليك التوجه الي المتجر الذي اشتريت من المنتج لإعادته واذا استمرت المشك<mark>لة ع</mark>ليك الاتصال <mark>بجهاز حماية المستهلك</mark> لتقديم شكوي .
    - سيرسل جهاز حماية المستهلك مفتّشين إلى المصنع لمعرفة ما حدث، وللتأكد من صحة تاريخ الصلاحية وتوقيع عقوبة مناسبة على المصنع لعدم تكرار مثل هذا الموقف مرة أخري.

تاريخ انتهاء الصلاحية : هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج. وبعد هذا التاريخ، لا يمكن ضمان سلام<mark>ة المنتج وجودته .</mark>



#### كي<mark>ف تتواصل مع جهاز حما<mark>ية المستهلك</mark> ؟</mark>

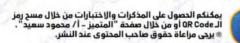
في حالة وجود أي شكوي بشأن سلامة أي منتج غذائي عليك ان تتواصل مع جهاز حماية المستهلك علي الخط الساخن : 19588 ( منطقة القاهرة الكبرى والإسكندرية ) أو عن طريق الموقع الالكتروني : www.cpa.gov.eg أو عن طريق البريد الالكتروني: info@cpa.gov.eg.

#### بعض الطرق الشائعة لحفظ الطعام

#### المخللات السريعة:

- يستخدم في تخليلها الملح والخل فقط لحفظ الخضراوات،
- هذا النوع من المخللات يمكن أن يكون جاهز الأكل في غضون بضع ساعات
  - تستمر لمدة أسبوع تقريبًا في الثلاجة .







#### إرشادات السلامة:

1 - اغسل يديك والخضراوات جيدا.

2 - كن حذرا عند استخدام سكين حاد ضع إحدى يديك على المقبض والأخرى فوق نصل السكين

3 - لا تترك البرطمانات خارج الثلاجة لأكثر من ساعة .

#### التجفيف

طرق التجفيف المنزلية الشائعة هي :





التجفيف في الشمس التجفيف باستخدام الهواء في الداخل خارجا

التجفيف باستخدام الفرن

تتطلب جميع أشكال <mark>الت</mark>جفيف مزيجا من الرطوبة المنخفضة، ودرجات الحرارة المرتفعة، ودور<mark>ان ا</mark>لهواء لإزالة الرطوبة مع تجنّب <mark>تلف</mark> الأطعمة أو فسادها .

#### إرشادات السلا<mark>مة</mark>



#### 1- التجفيف با<mark>ست</mark>خدام الهواء في الداخل :

- إغسل الفواكه أو الخضراوات أو الأعشاب وصفها جيدا من الماء قبل تجفيفها.
- جفف بعض ال<mark>خض</mark>راوات والفطر والفلفل الحار بالهواء في الداخل لأنّها الطريقة ال<mark>أمثل.</mark>
  - يج<mark>ب</mark> أن تتم عملي<mark>ة الت</mark>جفيف بالهواء في مكان دافئ وجاف .
  - <mark>يجب أن ت</mark>علق الأطعمة بخيط أو توضع على رفوف لتتع<mark>رض</mark> لدوران الهواء وتجف<mark>ف</mark>

#### التجفيف في الشمس خارجاً

- جفف الفواكه (بما في ذلك <mark>الطماطم) في الشمس، لأنّها الطريقة الأ</mark>مثل. وبما أنّها <mark>تحتوي على نسبة عا</mark>لية من الأ<mark>حماض والسكريات، فهذا يحميها من ال</mark>تلف. ويمكن تجفيف الفاصولياء بالطريقة ن<mark>ف</mark>سها .
  - يجب أن توضع الفواكه وب<mark>عض ال</mark>أعشاب الطبية في الشمس طوال اليوم لتجفيفها <mark>على فرش</mark> أو مسطح من الخشب أو من الإستنلس أو من البلا<mark>ست</mark>يك.
    - يفضل أن تتم عملية التجفيف هذه في الأيّام الحارة والجافة. وأثناء الليل يجب أن تتم تغطيتها ووضعها في الداخل .



#### 2- التجفيف باستخدام الفرن

- يمكن تجفيف معظم الأطعمة في الفرن.
- يجب أن تتم عملية التجفيف في الفرن على درجة حرارة تتراوح بين 57 الي 92 درجة مئوية مع فتح باب الفرن أو تشغيل المروحة (في الفرن الحراري) لعدة ساعات، وذلك لأن درجات الحرارة المرتفعة جدًا قد تؤدي إلى طهو الطعام بدلا من تجفيفه.





يستخدم الحرفيون الآلات الثقيلة ويتعاملون مع الأدوات الكهربائية ؛ لذلك فهم معرضين للإصابة لذلُّك من الضروري اتباع ارشادات السلامة اثناء استخدام تلك الأدوات

### احتياطات السلامة الواجب اتباعها عند القيام بأعمال النجارة والطلاء

#### 1 – ارتداء نظارات واقية للعين

- يجب ارتداء دائما نظارات السلامة وحماية الأعين عند التعامل مع الخشب؛ لأنّه يمكن أن تتطاير نشارة الخشب وغيرها من البقايا في كل مكان.
  - يجب ارتداء هذه النظارات أيضا عند طلاء أي شيء تجنبا لأي سوائل أو ألوان متناثرة .

#### 2 – ابقاء اليدين بعيدة عن الشفرات أو الحواف الحادة

- يجب عدم وضع الايدي بالقرب من شفرة أو ريشة المثقب.
- عند قطع الخشب أو ثقبه، تستخدم المسامير لتثبيت المواد على طاولة.
- عندما لا تتوافر المسامير، تمسك الاعمال بثبات مع إبقاء الايدي بعيدة عن الأجزاء الحادة.
  - إذا كانت الأدوا<mark>ت ثقيلة، يفضل طلب المساعدة من شخص بالغ.</mark>

#### 3 – استخدام الشاكوش بتأن

- يجب الحذر عند استخدام الشاكوش.
- عند دق المسمار في البداية ي<mark>تم دق المسمار دقاً خفيفًا جدا ، ثم يد</mark>ق باقي المسمار واليد بعيدة .
- يجب إلا يحرك الشاكوش <mark>إلى أعلى أو إلى أس</mark>فل حتى لا تصاب اليد أو الوجه .

#### 4 – الحذر عند استخدام ال<mark>أدوات</mark> الكهربائية

- يجب الحذر دائما عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل: المثاقب وأدوات الصنفرة ولا نستخدمها بالقرب من الماء.
- قبل تغيير ريشة المثقب أو ورقة الصنفرة يجب التأكد من أن الأدوات غير موصولة بالكهرباء و أن السلك الكهربائي لا يمتد عبر ممر .

#### 5 – الحرص علي تهوية مكان العمل :

عند القيام بأعمال الطلاء أو استخدام مزيل الطلاء أو الغراء القوي، احرص على فتح النوافذ و ضع مروحة لتهوية الغرفة، فربما تتسبب الأبخرة المتصاعدة من الطلاء في أضرار للصحة .













# الخطوات اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية

## 1 – تقييم الوضع

تحقق من نوع الإصابة التي أُصيب بها الشخص. هل هو في وعيه ويستجيب؟ هل يتنفس؟ هل ينزف؟ هل حالته تسمح بتقديم المساعدة له؟

#### 2 - التخطيط للتدخل

إذا كانت الإصابة خطرة، اتصل بالرقم 123لاستدعاء سيّارة الإسعاف، وخطط لكيفية المساعدة حتّى يصل المسعفون.

#### 3 – تقدير الوضع

أعد فحص الشخص ، هل هناك حاجة الي مزيد من الإجراءات والتدابير ؟

#### 4 – تقديم الإس<mark>عا</mark>فات الأولية

عالج الإصابات وال<mark>جرو</mark>ح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية .

#### خطوات إيقاف <mark>الن</mark>زيف عند حدوثه

بقطعة قماش نظيف



ارفع الطرف المجروح الي اعلى فوق القلب



نظف الجرح



ضمد الجرح

91



اضغط بقوة على الجرح

#### وضعية الافاقة

اذا كان ال<mark>شخص</mark> فاقداً للوعى ولك<mark>نه يتنفس ، فإ</mark>ن هذه الوضعية تسا<mark>عده</mark> على التنفس <mark>حتى وصول الس</mark>عفين .



ضع ذراعه التي هي أقرب إليك على شكل زاوية قائمة .



إثن الركبة والذراع البعيدتَين عنك، وضع يده الأخرى على خده المعاكس.



استخدم الركبة البعيدة عنك لتدوير المصاب في اتّجاهك مع دعم رأسه باستخدام يدك الأخرى، فالركبة المثنية تمنع الجسم من



قم بإمالة الرأس بلطف قليلا إلى الخلف، وارفع الذقن لفتح مجرى الهواء، واستمر في جس نبضه وتنفسه حتّى وصول المساعدة .



# شخصیات مصریة مؤثــرة

# الموضوع العاشر



### الدكتور / محمد أحمد غنيـم

#### مولده

ولد الدكتور محمد أحمد غنيم في 17مارس 1939وكان متفوقا في دراسته وأحب دراسة الطب .

#### أعماله أهم إنجازاته

- تخرجه عام 1960 من كلية الطب في جامعة القاهرة .
- درس الجرا<mark>حة</mark> بالإضافة إلى جراحة المسالك البولية، وهي فرع من فروع الطب يختص ب<mark>درا</mark>سة الجهاز البولي.
  - تلقى التدريب في الجراحة العامة وجراحة المسالك البولية في مستشفيات جامعة القاهرة.
- قرر أن يو<mark>سع</mark> نطاق معرفته وخبرته من خلال الدراسة والعمل في مراكز طبية وجامعات <mark>مخت</mark>لفة في المملكة المتحدة، والولايات المتّحدة الأمريكية، وكندا.
  - وعندما عاد إلى مصر، عمل أستاذًا في جراحة المسالك البولية في جامعة المنصورة.

#### مركز أمراض الكل<mark>ي والمسالك البولية UNC</mark>

- قام بتأسيسه في <mark>عام</mark> 1983 في جامعة المنصورة، وهو أول مركز في الشرق الأوس<mark>ط لعلاج</mark> أمرا<mark>ض الكلي.</mark>
- قدم المركز، بالتعاون مع منظمة الصحة العالمية، خدمات طبية وجراحية مجان<mark>ية لآلاف</mark> المرضى. بالإضافة إلى <mark>ذلك، يقد</mark>م المركز التعليم الم<mark>تخصص والتد</mark>ريب العلمي للممرضين والأطباء على الصعيد المحل والعالمي.
- استمر الدكتور غنيم في دراسة جراحة المسالك البولية، وأجرى بحوثًا متقدمة في العلوم الجراحية. وقد قدم <u>العديد من الأساليب الجراحية الحديثة، وقا</u>م بنشر عدة كتب علمية ومئات من المقالا<mark>ت على الصعيد ال</mark>محل والعالمي.
  - قام بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976.
- أجرى مؤخرا بحوثا علمية متقدمة على زراعة الخلايا الجذعية (وهي نوع من الخلايا التي تنشئ جميع أنواع الخلايا الأخرى، مثل خلايا الكبد أو الكلى ).
- عضو في العديد من الجمعيات الطبّية، مثل الجمعية الفرنسية لجراحة المسالك البولية وجمعية جراحة الأورام

#### الجوائز التي حصل عليها

- حصل على درجة الدكتوراه الشرفية في الطب من جامعة غوتنبرغ في السويد.
  - جائزة الدولة التقديرية في العلوم الطبّية، في مصر عام 1997 .
- جائزة ميدالية سان بول من الجمعية البريطانية للمسالك البولية عام 1992 م.









## الموضوع الحادي عشر

# المستكشف النشط

# السيدة / لويز إيمانويل مابولو

## من هي ؟

- طاهية ومزارعة ورائدة أعمال.
- درست التنمية الاقتصادية وريادة الأعمال الاجتماعية في جامعة براون بالولايات المتحدة الأمريكية. و بصفتها طاهية، فإنها تستضيف فعاليات مختصة بعملية الطهي والتي تتميز بطعام صحى ولذيذ.
- هدفها تثقيف الناس فيما يتعلق بالطهي من خلال استخدام جميع الكونات الطازجة والمغذية والطبيعية .
- تحرص علي استخدام المكونات الطازجة اثناء اعدادها الطعام ، كما تفضل الحصول علي مكونات طعامها من المنتجات المحلية فهذا يضمن لها اكتساب مكونات طازجة ويساعد في دعم الاقتصاد المحلى.



#### مشروع الكاكاو بالفلبين

- أسست السيّدة مابولو مشروع الكاكاو في الفلبين .

#### أهداف المشروع

- مساعدة المزارع على ان يشعروا بالأمان من الناحية المالية .
  - ضمان وجود غذاء كاف للسكان في المستقبل.
- استطاعت السيد مابولو تعليم المزارعين كيفية زراعة النباتات التي لا
   يمكنها تحمل التغيرات المناخية والكوارث الطبيعية .
  - زودت المزارعين بشتلات الكاكاو وشجعتهم علي زراعة البامية واليقطين للحفاظ علي خصوبة التربة .
  - ساعد مشروع الكاكاو 200 مزارع على زراعة ثمانين ألف شجرة .
- حصلت السيدة مابولو علي جائزة " ابطال الأرض الشباب " في إطار برنامج الأمم المتحدة للبيئة .
  - مُنحت لقب " أفضل مزارع شاب " لعام 2018 .







#### النظــام الغذائي الصحي

#### يعد الأكل الصحي أمرا مهما جدًا لصحة الإنسان ، يشمل النظام الغذائي الصحي :

- تقليل معدل استهلاك الملح ، لأن الافراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم وامراض
   القلب والسكتة الدماغية .
  - تقليل تناول السكر حيث ان كثرة تناوله تزيد من فرص الإصابة بمرض السكرى .
  - كثرة استخدام الدهون مثل الزبدة والسمن مضر لصحتنا ويمكن ان يؤدي
     الي امراض القلب والسكتة الدماغية
  - عدم تناول ما يكفي من العناصر الغذائية يؤدي الي سوء التغذية في حين ان الافراط في تناول الطعام يؤدي الي زيادة الوزن والسمنة .



#### فوائد اتباع نظام غ<mark>ذائ</mark>ي صحي

- يقي من العديد من الأمراض.

- يوفر الطاقة التي نحتاج اليها .

#### لذلك يجب علينا الاهتمام بالنشاط البدني ( ممارسة الرياضة ) حيث:

- يحتاج الأطفا<mark>ل ا</mark>لي ممارسة الرياضة لمدة <mark>ساعة</mark> يومياً .
- يحتاج البالغون الي ممارسة الرياضة لمدة نصف ساعة يومياً.



#### الأمن الغذائي المصري

إن تحق<mark>يق المزيد من الاكتفاء الذاتي وضمان الأمن الغذائي أمران ضروريان؛ ولهذا تعمل مصر على زيادة مساحة</mark> الأراضى المزروعة <mark>لأنه</mark> :

- مهم جدا للاقتصاد .
- يخفض ما تحتاج مصر إلى استيراده .









## الموضوع الأول



#### أساسيات تصميم حديقة

يذهب الأشخاص الى الحدائق لـــ

لأخذ قسط وفير من لأنها تشعرهم مشاهدة مناظرها استنشاق هوائها بالهدوء والسعادة. العليل الراحة الخلاية

عنا<mark>صر التص</mark>ميم التي تجعل الح<mark>ديقة مكانًا جميلًا</mark>

#### اختر الطراز

عند اختيار طراز الحديقة يجب مراعاة ما يلي:

- 1- أن يتناسب مع المباني والبيئة المحيطة.
- 2- تحديد كيف سيتم استخدام هذه الحديقة؟ هل ستكون حديقة عامة أم خاصة؟
- 3- معرفة الغ<mark>رض</mark> من الحديقة هل هو الاسترخاء، أم إنتاج الطعام، أم الاستمتاع بمنظر النب<mark>اتا</mark>ت المختلفة؟

#### إنشاء مساحات مختلفة

استخدام عناصر مختلفة داخل الحديقة مثل:

- المرات و البرجولات والمقاعد.
- نافورة : تصدر أ<mark>ص</mark>واتًا تبعث علي الاسترخاء والهدوء .
  - النباتات والأشجار والشجيرات.

#### اخت<mark>ر النباتات</mark> والشجيرات <mark>والأشجار</mark>

يمكنك ذلك عن طريـــق التعرف علي :

- 1- نوع التربة الموجودة لديك.
- 2- أنواع النباتات والأشجار التي تنمو بشكل أفضل في مناخ المنطقة التي توجد فيها الحديقة.
- 3- كمية أشعة الشمس أو ا<mark>لرياح التي س</mark>تصل إلى الحديقة. و المناطق التي تصل إليها أشعة الشمس، وتحديد في أي وقت من اليوم يكون ذلك .

#### حجم النباتات

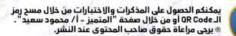
من المهم أيضا أن نأخذ بالاعتبار حجم النباتات عندما تنمو ( طولها وعرضها ) ، فلا نزرع شجرة طويلة بالقرب من مبنى صغير، أو نباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.

#### ألوان النباتات

- اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن ( 1 3 ) ألوان لكل قسم من أقسام الحديقة.
- لاحظ أن الألوان الباردة مثل درجات اللونين الأزرق والأخضر تبعث على الاسترخاء،
- في حين أن الألوان الدافئة مثل الأحمر والبرتقالي والأصفر تبعث على الحيوية والنشاط.









# الموضوع الثاني





#### تطوير هوية العلامة التجارية

- يريد كل من داليا ونديم إطلاق مجموعة منتجاتهما الجديدة من ملابس الأطفال الرياضية في الأسواق. تحمل هذه المجموعة من المنتجات اسم " دليم
- لإظهار ما تتميّز به منتجات هذه المجموعة للعملاء. فإنهم يعملان مع مصمم لتطوير هوية علا<mark>مة ت</mark>جارية قوية يتعرف عليها العملاء ويثقون فيها .



4لتم

#### عناصر التصميم الجيد للعلامة التجارية

قابل ل <mark>إعاد</mark> ة تصميمه واستنساخه	ملائم	بارز	بسيط
سهولة معالجة ال <mark>صور على نحو جيد لأي</mark> حجم، وأي لون <mark>، أو</mark> بالأبيض والأسود.	مناسب لاختيارات العملاء وتفضيلاتهم	لا مثيل له ، ولا ينسي	يستخدم رسال <mark>ة و</mark> احدة و واضحة والقليل <mark>من</mark> الألوان
			هوية العلامة التجارية

هوية العلامة التجارية: هي الطريقة التي يرى بها العالم شركتك.

من المهم أن تساعد علامتك التجارية في الإجابة عن الأسئلة التالية :

- ما طبيعة شركتك؟
- ما الذي تقدمه شركتك ولا تقدمه الشركات الأخرى؟
  - من هم العملاء المستهدفون؟



#### خيارات تصميم العلامة التجارية

تساعد خيارات التصميم والأسالي<mark>ب الأخ</mark>رى، مثل كيفية عرض منتجات<mark>ك وتنظيمها أيضا، في تشكي</mark>ل تصور للعلامة

#### 1 – اللون و الطباعة والأسلوب في العلامة التجارية

يؤدي اللون والطباعة والأسلوب أدوارًا مهمة في تصور العلامة التجارية. يتم اختيار الوان العلامة التجارية طبقاً للعملاء المستهدفين فمثلاً:



- اذا كنت تريد إضفاء طابع رسمي لعلامتك التجارية يمكنك الاستعانة بالألوان الهادئة .
- اذا كنت تريد إضفاء طابع غير رسمى لعلامتك التجارية يمكنك استخدام الألوان الحيوية .

للحظ: لإحداث توازن وإيصال الرسالة التي تريد إيصالها من علامتك التجارية حدد لونا واحدا أو لونَين متكاملين فحسب.







#### 2 – التسويق البصري وطرق عرض السلع

- تؤثّر طريقة عرض منتجات المتاجر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية وتحفيز العملاء على شرائها.
  - يمكن استخدام الإضاءة والألوان والعلامات للفت الانتباه إل منتج معين.
- يعد أسلوب الهرم هو الأسلوب المستخدم في ترويج السلع، حيث يتم وضع أكبر عنصر في المنتصف، مع وضع العناصر الأصغر حوله لتشكيل شكل هرمي.



#### أفكار لتحسين عرض المنتجات

1 - كتلة اللون:

2 - الإضاءة : تضفى أجواء وتبرز المنتجات. تجذب انتباه العميل إل علامة تجارية معينة على رف ما

4 - نقاط البيع الترويجية : لافتة للنظر و تجذب العملاء، مثل محلات عرض الفواكه.

توجه الرسائل المتعلقة بهوية العلامات التجارية.

5 - المعروضات الهرمية أو الاسطوانية

توفر ميزة إبراز ا<mark>لمنت</mark>جات لتكون على مستوى رؤية العملاء لإبراز العناصر الأكثر أهمية في المنت<mark>صف</mark> .



#### عناصر العرض المسرحي

الموضوع الثالث

#### العناصر التقنية للانتاج المسرحي

تصميم الأزياء الصوت والموسيقي الديكور

الإضاءة

#### عناصر العرض المسرحي الناجح

#### 1 – الإضاءة

- يمكن استخدام الإضاءة بع<mark>دة طرق؛ وذلك اعتمادا على الزاوية التي</mark> تم ضبطها عليها أو اللون أو السطوع.
  - يمكن أن تساعد الإضاءة أيضا في توفير جو متوازن.
  - كما أن الإضاءة تشير إلي وقت معين من اليوم أو حتّى مكان ما.

## على سبيل المثال

- يمكن استخدام تسليط الضوء للتركيز على شخصية أو نشاط أو عنصر معين على المسرح.
  - يمكن للضوء الأزرق أن يولد تأثيرا هادئًا أو ليليا على المسرح .
  - كما أن الإضاءة المنخفضة يمكن أن تولد شعورا بالغموض.

يتضمن الديكور تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها. ويتضمن ذلك:

- جميع الإكسسوارات والمناظر. أي أثاث سيستخدم.
  - المنصات المرتفعة حيث سيدخل المثّلون ويخرجون من المسرح.
    - شكل المساحة نفسها.

يجب أن تتلاءم جميع هذه العناصر مع أسلوب الإنتاج وتعززه .







#### 3 - الصوت والموسيقي

- تستخدم بعض العروض الكثير من المؤثرات الصوتية أو الموسيقي في إنتاجها.
  - يتم اختيار الموسيقي بعناية لتعزيز العمل الفني.
  - يمكن للصوت أن يخلق حالة مزاجية معينة أو جوا معينًا مثل الإضاءة .

#### على سبيل المثال:

- يمكن أن يساعد صوت زقزقة العصافير مثلا على الشعور بالتواجد في إحدى الحدائق .
  - · يمكن استخدام الموسيقي أيضا لإحداث توتّر .



كل ما يستخدمه الممتّلون على خشبة المسرح، يمكن أن يكون له تأثير بصري كبير مثل:

ا الملابس الشعر المستعار الإكسسوارات مستحضرات التجميل يمكن لتلك الأش<mark>ياء</mark> المساعدة في وصف نوع معين من الشخصيات أو الإشارة إل حقبة من التار<mark>يخ حدث فيها ذلك</mark> العمل المسرحي .

# الموضوع الرابع

# فن التطريز

التطريز: حرفة تقليدية لتزيين القماش باستخدام إبرة وخيط أو مواد أخرى مثل اللؤلؤ أو الترتر.

يستخدم التطريز في: - تزيين الم<mark>نسوجات لأغراض زخرفية - إيصال أفكار معيّنة من خلال تزيين القماش تعود الي المجتمعات الاولي في مصر.</mark>



#### أنواع غُرز التطريز

2 - غرزة الفرع

تستخدم في :

لحشوها.

تعد من الغرز الأساسية الأكثر شيوعا.

عمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة، مثل الأزهار.

فهى الغرزة المثالية لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدا

#### 1 – غُرزة السراجة

- تعد من غرز الخياطة الرئيسية البسيطة.
- تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غبر متساوية.

#### تستخدم في:

- 1- تزيين المفارش والملابس.
- 2- خياطة قطع القماش مع بعضها البعض .
  - 3- عمل بعض العلامات على الملابس.











# شخصيات مصرية مؤثرة

# الموضوع الخامس



## الأديب نجيب محفوظ

مؤلف وروائي مصري يعد من أهم الأدباء العرب خلال القرن العشرين



ولد الأديب العالمي نجيب <mark>محفوظ ب</mark>حي الجماليّة في مدينة القاهرة في 11ديسمبر ، <mark>1911</mark>

#### حياته و اهم اعماله :

- تخرج من كلية الآداب قسم الفلسفة جامعة فؤاد ( القاهرة حاليًا ).
- كان يؤمن بأهمية القراءة، ومن أقواله: «لن نتطور حتى نقبل أن القراءة ضرورة حياتية.»
- بدأ شغفه بقراءة أعمال كل من الكتّاب المصريين والعالميين، مثل عباس العقاد وويليام ش<mark>كس</mark>بير وجوزيف كونراد في عمر مبكر جدا.
  - بدأ شغفه بالكتابة، في عمر السابعة عشرة حينما كان لا يزال طالبًا في المرحلة الثانوية .
  - قام بكتابة أكثر من مائة قصة قصيرة وثلاثين رواية ، وكانت أولي رواياته «حكمة خوفو،» التي تدور أحداثها في مصر القديمة و كذلك رواية " أفراح القبة "التي تعد من أشهر رواياته.
    - قام بتجسيد رو<mark>ح الم</mark>جتمع المصري في رواياته مستمدا الإلهام من منزل عائلته <mark>والبيئة ا</mark>لمحي<mark>طة به ..</mark>
- سرعان ما اشتهر بكونه كاتبًا بارزا على نطاق العالم العربي بعد نشر أعماله. وكانت شركات إنتاج الأفلام قد ألقت اهتمامًا بالغًا بتصويره للحياة الواقعية للمجتمع لدرجة أنه تم اقتباس أكثر من ثلاثين قصة قصيرة من أعماله لتصبح أفلاما.

#### الجوائز التي حصل عليها :

- جائزة الدولة التقديرية في الآداب عام 1968 م.
- أول كاتب عربي يحصل على جائزة نوبل للآداب في عام 1988 م ، فيما تم وصف أعماله بأنّها " فن روائي عربي ينطبق على جميع البشر " .
  - تم منحه جائزة قلادة النيل العظمى في عام 1988 م.
  - منح دكتوراه شرفية من الجامعة الأمريكية في القاهرة في عام 1995 م.
  - تم تأسيس جائزة باسمه لتكريم الأعمال الأدبية العربية المتميزة في عام 1996 م.

#### وفاته

توفي في 30 أغسطس .2006 م .





# المستكشف النشط

الموضوع السادس



#### الدكتور / توتيلو مودومبا

#### من هو ؟

- عالم أحياء حاصل على جوائز في مجال علم الحفظ الحيوي، وهو أيضًا رائد
   أعمال في مجال حفظ الأحياء، ومعلم، ومرشد.
- حاصل على درجة الدكتوراه في مجال الثروات السمكية والحياة البرية من جامعة ولاية ميشيجان في الولايات المتحدة الأمريكية
- يقوم الآن بتدريس مواد وبرامج الحفاظ على الحياة البرية في جامعة ماكيريري بأوغندا. عندما يكتسب طلابه المعرفة الكافية بكيفية الحفاظ على الحياة البرية، يمكنهم حماية الحيوانات البرية التي يحبونها.

#### أبحاثه

- تركز أبحا<mark>ث</mark> الدكتور مودومبا على تحديد التهديدات الرئيسي ة للأسد الإفريقي في أوغندا، وتحديدا في منتزه مورتشيسون فولز الوطني الذي يعد أكبر منتزه وطني في أوغندا، ولكنه يضم أقل عدد من الأسود والضباع في البلاد.
- تصنف الأسود كحيوانات مهددة بالانقراض يعد الدكتور مودومبا خبيرا في هذه الأنواع من الحيوانات؛ فقد نشر أعمالا وظهر في أفلام وثائقية عن الحياة البرية التي تتناول التهديدات التي يتعرض لها الأسد الإفريقي.

#### snares to wares منظمة

- إن التهديد الرئيسي الذي تواجهه الحيوانات البرية هو المصائد والفخاخ السلكية غير القانونية التي يمكنها حبسها واصطيادها. ولهذا السبب أسس الدكتور مودومبا منظمة Snares to Wares وأصبح المدير المشارك لها.
  - تساعد هذه المنظمة غير الهادفة إلى الربح، حراس الحديقة في إزالة
     المصائد والفخاخ السلكية من الحديقة الوطنية .
- تستخدم المنظمة المصائد السلكية غير القانونية لابتكار منحوتات ومجسمات للحيوانات البرية، حيث يتم تحويل هذه الأسلاك الخطرة إل قطع فنية جميلة على شكل حيوانات، مثل الأسود والزرافات والفيلة.
  - تستخدم منظمة Snares to Wares علامتها التجارية بشكل فعال لإيصال رسالتها البيئية، حيث يمثّل الشعار، وهو أسد يحيط به سلك المصائد التي يتم تحويلها لتصبح فيما بعد منتجات يتمّ بيعها.
- اسم المبادرة باللغة الإنجليزية Snares to Wares يعد اسما جذابًا متناغما وملفتا، وهو ما يساعد الناس على تذكر الاسم.







#### مبادرة snares to wares

- تعد المبادئ الأخلاقية التي تتبعها منظمة الدكتور مودومبا هي أحد أسباب نجاحها، حيث تأخذ مبادرة " snares to wares " في الاعتبار التراث الإنسانى للمجتمع المحلي المحيط بمنطقة محمية شلالات مورتشيسون.
- كما تعمل المبادرة على تقليل النزاعات والصراعات بين البشر والحياة
- وعلى الرغم من وجود <mark>قوانين ولوائح</mark> لمواجهة الصيد غير القانوني، فإنّه لا تزال تتم عملية صيد الحيوانات البرية بشكل غير قانوني في عديد من الدول الإفريقية. ورغم ذلك، فقد وجد الدكتور مودومبا طريقة سلمية لإقناع المجتمع بالعمل من أجل هذه القضية؛ وقد فعل ذلك من خلال إشراك أفراد المجتمع في هذا المشروع وتحقيق الكسب
- نتيجة لذلك، <mark>فقد</mark> بدأ أفراد المجتمع في ربط بقاء الحياة البرية ببقائهم على قيد الحياة .

#### إعادة تدوير <mark>ال</mark>خردة في مصر

- إن تحويل ش<mark>يء ي</mark>ضر بالطبيعة إلى شيء جميل هو فكرة تم تطبيقها أيضا في مصر بأ<mark>شكال مختلفة .</mark>
- يقوم المصريو<mark>ن بإ</mark>عادة تدوير الخردة التي كان من المكن إلقاؤها في أماكن تج<mark>ميع الن</mark>فايا<mark>ت، وتحويلها</mark> إل سجاد وأكياس وإكسسوارات.
  - في الآونة الأخيرة، استفاد بعض الفنّانين من العلامة التجارية المصرية الراسخة " المصريون القدماء "حيث يستخدم هؤلاء الفنانون الخردة المعدنية لصنع منحوتات وتماثيل جميلة، مثل تمثال نصفي للملكة نفرتيتي.

يعد أمثال هؤلاء الأشخاص من الفنّانين المصريين والدكتور مودومبا، منقذين لكوكب الأرض من أجل خدمة الأجيال القادمة.









# بنك أسئلة المحافظات على الفصل الحراسي الثاني على الفصل الحراسي الثاني

	السؤال الأول الم	اخترالاجابة الصحيحة	80 B	38	John 30 C
1	هي العناد	فناصر ال <mark>تي تجعل العمل</mark>	السرحي ناجحا.		
	العناصر التقنية لل	ية للمسرحية	الالوان	<b>(2)</b>	الاكسسوارات
(	يمكن للإضاءة		تولد شعورا بالغموض.		
0	المرتفعة	(4)	المنخفضة	(2)	العالية
P			خل مساحة التمثيل وحولها	ι	
	الإضاءة الإضاءة	9	الديكور	<b>②</b>	الصوت وا <mark>لموس</mark> يقى
<b>E</b>	صوت زقز <mark>قة</mark> العصافير	فير يساعدك على الشعو	ر بالتواجد في	<u> </u>	
	إحدى الحدائق	ئق	منزلك	<b>(2)</b>	قلب الص <mark>ح</mark> راء
0	تصميم الأزي <mark>اء قد</mark> يكوز	كون له تأثير	. كبير .		
3.80	ا سمعي	<b>(4)</b>	بصري (	<b>②</b>	ضوئي
1	1.434		الأدباء الع <mark>رب خلال القرن الع</mark>		
R	نبيل فاروق	9	نجيب محفوظ	(2)	أنيس منصور
V			على الاسترخاء والهدوء.		
- de	أ النافورة	(4)	المبانى	(2)	الألوان
1	هو التاري	تاريخ <mark>الذي يجب</mark> أن يتم	فيه استهلاك المنتج.		
K		و الصلاحية	تاريخ التصنيع	(2)	تاريخ الفرز
9	تمنع الجسد		فاقة المريض.		
	الركبة المثنية			(2)	الركبة المكسورة
<b>(b)</b>		ة تعد دليلا على		0	
	جودة الطعام	4	فساد الطعام		سلامة الطعام

ف خطوة ...... أعد فحص الشخص، هل هناك حاجة إلى مزيد من الإجراءات والتدابير؟

😧 تقييم الوضع



🕝 التخطيط للتدخل

🚺 تقدير الوضع

	من الأدوات الكهربائية التي تستخد	امها	وأدوات الصنفرة.		
25	المثقاب			<b>②</b>	الكماشة
P	يزيل الرطوبة من اا	لأطعمة ب		العفن أ	أو البكتيريا.
3	المخلَّلات السريعة	(4)	التجفيف	(2)	التعليب
(E)	هي الخطوة التي يتم فيها التحقق	من نوع	الإصابة التي أُصيب بها ا	شخص	
100	🚺 تقدير الوضع	4	تقييم الوضع	<b>②</b>	التخطيط للتدخل
10	تشمل طرق الحف <mark>ظ التي يتم اتبا</mark> عو	ها في المص	مانع والمنازل		
Mary John	التجفيف والتجميد	<b>(4)</b>	البسترة والتعليب	<b>(2)</b>	أ، ب معًا
(1)	الضغط بقو <mark>ة على الجرح بقطعة ق</mark> م	ماش نظ	يفة من خطوات		
	علاج الصداع	<b>(4)</b>	إيقاف النزيف	<b>(2)</b>	إفاقة المر <mark>يض</mark>
(V)	لا يُعد إضافته للبن	أمرًا خط	لرًا، لكنك تدفع كثيرًا من ا	ال مقاب	ل القليل م <mark>ن ال</mark> لبن.
	ال <mark>فور</mark> مالين الفورمالين	(4)	الماء	<b>②</b>	النشا
(V)	في الحديقة يجب أن يتناسب		ع المباني والبيئة المحيطة		
	الطراز الطراز	(4)	المناخ	<b>(2)</b>	الحيوانات
(19)	يساعدعلى النمو وحم	اية جها	زنا المناعي.		
	اللبن (أ	4	العصير ال <mark>صن</mark> اعي	<b>(2)</b>	المشروبات الغازية
<b>(</b>	الوان النباتاتمثل		، اللونين الأزرق وا <mark>لأخ</mark> ضر	بعث عار	الاسترخاء.
	الدافئة		الباردة		أو ب معا
	إذا لم تستجب الشركة المصنعة لشا لتقديم شكوى	كوتك أو	أخبروك أنك سبب المشكلة	يمكن الا	اتصال ب <mark>ــا</mark>
_	للقديم شحوى ألم المرائب ألم المرائب	( <del>1</del> )	وزارة الصحة	( <del>2</del> )	جهاز حماية المسته
<b>(1)</b>	يعمل لتطوير هوية ع				
U	The second secon	-	المصمم	_	ي وي يا
	أولى الخطوات التي يجب القيام بها				to w
	تقدير الوضع	_		<b>(2)</b>	التخطيط للتدخل
(LE)					
	أ أسلوب الهرم		أسلوب القاع	_	الأسلوب العشوائي
				0.00	The state of the s

	700				
(1)	إذا كان المصاب فاقدًا للوعي استم	ر في	اللصاب وتنفسه	حتى ود	صول المساعدة.
S N	🚺 قياس حرارة	(4)	الضغط على جرح	(2)	جس نبض
	أولى مراحل تحضير وتجهيز الشرا			- T	
4	أ غسل الفاكهة جيدًا	(4)	هرس الفاكهة	(2)	تسخين العصير
(TV)	كل مما يلي من عناصر الحديقة م	ـا عدا	,		
10	البرجولات البرجولات	(4)	المرات	<b>②</b>	بائع الحلوى
(LV)	التصميم المناسب لاختيارات العما				
A P	أ مبهما	(4)	عشوائيا	<b>(2)</b>	ملائما
(9)	توجه الرسائل المت	علقة بهو	ية العلامات التجارية.		
		0		<b>(2)</b>	الإضاءة
(He)	اللافتات اللافتات استخدامها السرح.	لتسليط اا	ضوء للتركيز على شخصيا	ة أو نشا	ط أو عنصر معين على
•	المسرح. أ الإضاءة	0			
	الإ <mark>ضا</mark> ءة الإضاءة		الديكور		الصوت وا <mark>لموس</mark> يقى
	المواد الحافظة المعامل المعافظة				السك
25	من طرق التجفي <mark>ف الم</mark> نزلية			•	
<b>P</b>	التجفيف في الشمس خارجا	4	التجفيف ب <mark>است</mark> خدام الفرن	<b>(2)</b>	أ، ب معا
<b>P</b>	يمكنك معالجة الإصابات والجروج				
0	أ تقدير الوضع		تقييم الوضع	_	تقديم الإسعافات الأولية
(PE)	يجب ألا تزرع شجرة طويلة بالقر				36
	طويل		صغیر 💝 🥏	<b>a</b>	قديمة
	من مبادئ التصميم الجيد للعلامة	التجارية	أن يكون	····	
100	أ بسيطًا وبارزًا	<b>(4)</b>	ملائما وقابلا لاستنساخه	<b>②</b>	أ، ب معًا
	تجذب انتباه العميل	إلى علامة	، تجارية معينة على رفٍّ م	.L	
<b>(F)</b>	أ اللافتات	(4)	كتلة اللون	<b>(2)</b>	الإضاءة
(PV)	يُصنع من اللبن منتجات عدة ومن	ها	35"		
50	أ الزبادي		الجبن	<b>(2)</b>	أو ب معا

عحوو د س	- ALC	77	10-		
(M)	اللبن من المنتجات التي		. 14		
25	أ يصعب		يسهل	(	يستحيل
(PP)	يسبب شرب كميات كبيرة من	_	س الاسنان .	_	
E Pro	المشروبات الغازية	(4)	العصير الطبيعي	(2)	elli
<b>(E)</b>	الخطوة التي تخطط فيها لكيفية الم الخطرة .	ساعدة	حتى يصل المسعفون بعد ا	لاتصال	برقم 123 عند الإصابات
20	🚺 تقدير الوضع		تقييم الوضع	<b>②</b>	التخطيط للتدخل
EI	من عناصر الحد <mark>يقة المرات والبر</mark> جو	ولات و .			
No. of Street, or other Prince of the Prince	النافورة	4	الأشخاص		ضوء الشمس
(EL)	حددلإحداث توازن وإيصا	ال الرسا	الة التي تريد إيصالها من خ	فلال تص	ىميمك.
	أ لونًا واحدًا فقط	(4)	أكثر من 3 الوان	(2)	لونًا أو ل <mark>ونين</mark>
	إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنف يحتوي على المادة			س الكبر	يتيك، فهذ <mark>ا يع</mark> ني أنه
The ?	الفورمالين الفورمالين	4	الماء	<b>②</b>	النشا
(EE)	<mark>. هي</mark> أولى روايات محفوظ				
	d حکم <mark>ة خ</mark> وفو	(4)	كفاح شعب طيبة	(2)	الحرافيش
<b>(E0)</b>	هو عا <mark>لم أُحي</mark> اء حاصل علم الأ <mark>حياء.</mark>	ی جوائز	في مجال علم الحفظ الحيو	وي، ورا	ئد أعمال في مجال حفظ
	توتيلو مودومبا	(4)	بريان بومبا	<b>a</b>	جيف كيربي
<b>(E)</b>	يمكن أن تكون جاهزة لـ	لأكل في	<mark>غضون بضع ساعات</mark> ، ویس		
	المخلَّلات السريعة	4	التجفيف	(2)	التعليب
EV	كل مما يلي يعد من ألوان <mark>النباتا</mark> ت الر	باردة ما	ا عداا		
	الازرق الازرق	4	الاخضر	(2)	الأصفر
EV	الوان النباتاتمثل الأحد	مر والبر	تقالي والأصفر تبعث على الـ	حيوية	والنشاط.
5"	الدافئة		الباردة		أو ب معا
<b>E9</b>		_	اية الأعين عند تقطيع الأخ	شاب.	
1 - Pin	الله نظارات	(4)	سترة	(2)	حذاء
<b>(b)</b>	اللبن الذي يتحول إلى اللون ويحتوي على مادة النشا.	بعد	, إضافة قطرات من صبغة	اليود يك	كون فاسدًا ومغشوشا
	أ الاصفر	(4)	الابيض	(2)	الازرق

حمود سے	عتر ح	1	Ter-		
01	يمكن استخدامها لتسل	ليط الضو	۽ للترکيز على شخصيا	بة أو نشاط أو	و عنصر معين على المسرح.
	الإضاءة الإضاءة	(4)	الديكور	<b>②</b>	الصوت والموسيقى
(OL)	يمكن لبعض أن تساعد عا	على الوقايا	ة من هشاشة العظام	وفقر الدم.	
	الخضراوات الورقية		اللحوم		الدهون
<b>OP</b>	غرزة تكون على شكل		متقطعة متساوية أو	غبر متساوي	ية.
	الفرع الفرع	<b>(</b>	السراجة		رجل الغراب
					رچن النازاب
0	بعض الأشخاص يفضلون البدائل .				
100	t الن <mark>باتي</mark> ة				الصناعية
00	يعد حرفة تقليدية لتر				
	الأ <mark>بليك</mark> الأ <mark>بليك</mark>			(2)	الفسيفساء
0	<mark>. هي</mark> مواد تساعد في تقل	_			
	مضا <mark>دات الأكسدة</mark>		الدهون	(2)	اللحوم
OV)				(3)	البكتريا
	المادة الحافظة المشروبات الغازية والبطاطس المقا				البكتريا
UN	السروبات العارية والبطاطس المقا المعاطس المقا			<b>(2)</b>	الوجبة الصحية
P	تعد أرخص ثمنًا من العصير				6 30
	اللون الصناعي			<b>(2)</b>	النكهة الصناعية
<b>①</b>	هي مقياس الطاقة			250	6 B
3	الدهون الصحية			<b>②</b>	السعرات الحرارية
1	يضيف الناسإلى العصائر لص	صنع الشر	اب في المنزل.		
5		(4)		<b>②</b>	الزيت
T	تناول بكميات كبيرة قد يسبد			0	
	(أ) الأطعمة المقلية	( <del>'</del>	الأطعمة المسلوقة	(%)	الأطعمة المشوية

P	تعتبرمن أسباب رغبة الناس	في تناول	الوجبات السريعة.		
25	الجودة الجودة	(4)	السعر	<b>②</b>	الإعلانات
(JE)	يتم وضع صورة لضمان ص			قصف.	
	الشهادة الصحية	(4)	البطاقة الشخصية	(2)	شهادة التخرج
10	تحتوىعلى نسبة عالية	من البروا	تين والألياف.	30	
3	البقوليات البقوليات	(4)	الخضروات	<b>②</b>	الحبوب
1	من طرق لفت الا <mark>نتباه للمنتجا</mark> ت دا. —	خل المقص	ىىف		
Bloom	استخدام أطباق ملونة				إخفاء الطعام
VV	هو شخص لا يأكل اللح			_	
27	النباتي الصرف			(2)	غير النبا <mark>تي</mark>
M	ي <mark>صنع م</mark> ن عصير الفاكهة والد	_			
	(t) الش <mark>را</mark> ب الطبيعي الطازج		الشراب الصناعي	(2)	الشراب ال <mark>طبي</mark> عي المعلب
19	من أمثلة البروتيناللحو				
	النباتى				أوبمعا
(V)	تتم معالجة الع <mark>صائ</mark> ر والمشروبات الم				
	أ محدودة	(4)	طويلة	(2)	قصيرة
(VI)	تساعد في عملية الهضم				
	الفواكه والخضراوات		البروتينات		الدهون
(Vr)	عند تصنيع العصير يُخلط السكر ع			-	صل فیما بعد.
			متجمدا	<b>©</b>	ساخنا
W	تكون غرزةعلى شكل		The latest and the la		10 M
	السراجة السراجة	(4)			الشعاع
VE	التصميمات المطرزة المصرية غالبًا ا	_		(3)	
			الرموز الغربية		الرموز الحديثة
VO	من أنواع الأطعمة المقدمة في مقصف	_			2 35. 1
	الساخنة والباردة	•	المطبوخة والنيئة		أ، ب معا

(V)	تعتمد حرف التطريز على استخدام	الإبرة وا	لخيط وبعض المواد الأذ	ں کــ	582
25	اللؤلؤ اللؤلؤ	4	الترتر	(2)	أو ب معا
W	يجب أن تختار العناصر التي تحتو			اقة والد	هون والسكر والملح.
30	أ منخفضة	(4)	مرتفعة	(2)	لا شيء مما سبق
(VA)	مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذ	اء هو			
347	🚺 السعرات الحرارية	4	الألوان الحرارية	<b>②</b>	الطاقة الحرارية
(V9)	تحتوىعلى نسبة منخفضة ه	ن البروت	بن.		
AL.	البقوليات البقوليات	4	الخضروات	<b>(2)</b>	الحبوب
1	تُوفر عناصر غذائية إض	افية لا تـ	حتوي عليها المنتجات اا	يوانية.	
	البدائل الحيوانية	4	البدائل النباتية	<b>(2)</b>	البدائل ال <mark>صن</mark> اعية
(N)	ي <mark>تنا</mark> ولها الكثير من الناس	بسبب ه	لذاقها المفضل والبروتين	، التي تح	ئوي عليها <mark>.</mark>
	اللحوم اللحوم	(4)	الخضروات	<b>②</b>	الفاكهة
(N)	تستخدم غ <mark>رز</mark> ة				ماش بعض <mark>ها</mark> مع بعض.
	الفرع الفرع	4	السراجة	<b>(2)</b>	رجل الغراب
(P)	فييُضاف إلى العصير ا	لاء والسـّ	كر عند تحضير الشراب	طبيعي الم	لعلب.
	مرحلة التعبئة	4	مرحلة الا <mark>ختب</mark> ار	<b>②</b>	مرحلة العصر
(VE)	يحتوي على ماء وس	کر ونکهآ	<mark>ة صناعية ولون صناع</mark> ج	مواد حا	فظة.
	الشراب الطبيعي الطازج	-	الشراب الصناعي		الشرا <mark>ب الطبيعي المع</mark> لب
(10)	يعد متنزه أكبر منتزه	وطني في	, أوغندا، ولكنه ي <mark>ضم أقل</mark>	بدد من ا	لأسو <mark>د والض</mark> باع في البلاد.
				_	
(1)	مورتشيسون الوطني منظمة غير ربحية أسسه	ا الدكتور	بريرد جدون ٍ موبومبا بسبب المصائ	لسلكية و	و-ي مسيدن وأصبح المدير المشارك لها
	Snares to Wares				افريقيا الام
AV	يجب على ترتيب رفوف				
(NV)			الزوار		العاملين بالمقصف
<b>W</b>	يمكن أن تحتوي «وجبة واحدة» م	ن الوجبا	ت السريعة على إجمالي	حتياجات	ه من الطاقة
	الشهرية		اليومية		الاسبوعية
		100		100	

PA	يمكن ان تسبب	نيادة خد	لر الإصابة بأمراض القلب و	والسمنة	قل في طة
	الدهون الصحية		الدهون غير الصحية		
4					Jo 3
10	الحفاظ على الميكروبات	A Section 1		<b>(2)</b>	لحفظ البكتريا
P	هي الطريقة التي يـ	ری بها اا	لعالم شركتك.		
20	هوية العلامة التجارية			<b>②</b>	المنتج
P	غرزةهي الغرزة المن	ثالية لملء	، فراغ وحدة زخرفية تمهيدً	الحشو	ها.
	الفرع الفرع			_	رجل ا <mark>لغراب</mark>
4	أف <mark>ضل</mark> مصدر للبروتين النب			، للأكسر	دة.
	البقوليات البقوليات	<b>(</b>	الخضروات	<b>(2)</b>	الحبوب
(SE)	هو شخص لا يأكل ،				
	النباتي الصرف المرف				غير النباتي
(OP)	تتسبب الطاق <mark>ة العال</mark> ية والدهون وا	لملح والس	كر فيلأجسام	نا	
	أ فائدة				
P	يمكننا استخداملحماية أ	أصناف ال	طعام المختلفة وحفظها ج	يدًا.	
	ورق وأكياس تغليف	4	أوعية حفظ	<b>(2)</b>	أ، ب معا
(VP)	الشراب لا يحتوي ع	ملى فاكها	ة أو زهور طبيعية.		
	الطبيعي الطازج	(4)	الصناعى	<b>②</b>	الطبيعى المعلب
(AP)	عند إعداد تُخلط الأص	لعمة المذ	تلفة للفواكه والألوان المجو	هزة في الم	لعامل مع السكر
500	الشراب الصناعي				
<b>(99)</b>	تتسبب الموجودة في الزج	اجات تذ	مُّر المشروبات وفسادها.		
15	المادة الحافظة	(4)	النكهة	<b>②</b>	الميكروبات
( <del> </del>	تعد رواية إحدى أ	أشهر روا	يات نجيب محفوظ .		
	أفراح القدة		يين القصوين	(2)	: פֿוֹה ווּיִה

🚺 الشاي

الله عند الأكل مباشرة قد يتسبب في الإصابة بالأنيميا.

الماء

		🔢 يتم حفظ الأطعمةداخل اوعية حفظ مخصصة لها.
		غير المعبأة المعبأة المعلفة المعلفة
		السؤال الثاني ضع علامة صح او خطأ امام العبارات التالية
(	)	ا يعتبر التطريز م <mark>ن الحِرَف الحديثة التي ظهرت مؤخرًا.</mark>
(	)	يعد اسم مبادرة ( Snares to Wares ) باللغة الإنجليزية اسما جذابا متناغما وملفتا.
(	)	الشراب الطبيعي الطازج مذاقه سكري جدًّا وله نكهة الفاكهة.
(	)	الم يتم اقتباس أي عمل من أعمال نجيب محفوظ لتصبح أفلاما.
(	)	تقديم الطعام في أطباق ملونة من طرق جذب انتباه التلاميذ .
(	)	يشمل دي <mark>كو</mark> ر المسرح الملابس والشعر المستعار التي يرتديها الشخصيات .
(	)	السريعة زهيدة الثمن. الوجبات السريعة زهيدة الثمن.
(	)	يمكن للضوء الأزرق علي المسرح ان يولد شعوراً بالغموض .
(	)	على نسبة أقل من البروتين. • ويا البروتين البروت
(	)	المستخدم غرزة السراجة لعمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة.
(	)	ال غرزة الفرع دائمًا تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية.
(	)	آ يعمل طاقم المقصف المدرسي بجِدٍّ؛ للتأكد من جودة الوجبات المقدمة.
(	)	👚 عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفية العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور.
(	")	(IE) قد يتسبب إضافة المواد الحافظة للعصير في فساده بشكل أسرع.
(	)	الله الموسيقي علي تعزيز العمل الفني . الله المناه ا
(	)	n يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمرًا ضروريًا جدًّا داخل مصانع العصير.
(	)	الله يوفر الديكور جو متوازن للعرض المسرحي.
(	)	أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة.
(	)	الا تساعد الأزياء في الإشارة إلى حقبة من التاريخ حدث فيها ذلك العمل المسرحي.
(	)	و على عكس الضوء الميمكن للصوت أن يخلق حالة مزاجية معينة أو جوا معينا.
(	)	📶 يعد نجيب محفوظ اول كتاب عربي يحصل علي جائزة نوبل للأداب .
(	)	<u> </u>
(	)	تُعد مصر أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.
(	)	تمكن استخدام الألوان الحيوية لتصميم علامة تجارية تحمل الطابع الرسمي.







	المهارات المهنية
	. محمود سعيد
( )	تعد الأبقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.
( )	ما شغف ندر و من من المحال المح

	)	تعد الأبقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.	(0)
(	)	بدأ شغف نجيب محفوظ بقراءة أعمال الكتاب المصريين فقط.	0
(	)	الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها قد تكون ضارة.	(V)
(	)	لكي يكون تصميم العلامة التجارية جيدًا يجب أن يكون بسيطًا وبارزًا.	(V)
(	)	يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع المادة الدهنية.	(9)
(	)	من أساسيات تصميم الحدائق التحقق من المناطق التي يصل إليها ضوء الشمس	(H)
(	)	يزيد ال <mark>ت</mark> جفيف من الرطوبة، وقد <mark>يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع</mark> .	(19)
(	)	ولد نجيب محفوظ <mark>بحي الجمال</mark> ية - القاهرة وتخرج من كلية الآداب .	(PT)
(	)	تاريخ انتهاء ا <mark>لصلاحية</mark> هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج.	(1)
(	)	يمكن استخدام الموسيقي لإحداث حالة من التوتر اثناء العرض المسرحي.	(PE)
(	)	عند القيام <mark>بع</mark> ملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدًا	<b>(40)</b>
(	)	إذا فقد أحد الأشخاص وعيه، فعليك الابتعاد عنه وتجنُّب مساعدته.	(1)
(	)	ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب.	(PV)
(	)	خطوة تق <mark>دير</mark> الوضع هي أولى خطوات تقديم الإسعافات الأولية.	(PA)
(	)	لتجنُّب ال <mark>إصا</mark> بة يجبّ عليك استخدم أدوات النجارة بحرص .	(md)
(	)	يُفضل غل <mark>ق الأ</mark> بواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء.	(3)
(	)	تم وصف أعم <mark>ال نج</mark> يب محفوظ بأنها فن روائي عربي ينطبق على جميع البشر.	E
(	)	تحدث الإصابات للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة.	(EL)
(	)	يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإ <mark>صابات الطفيفة.</mark>	8
(	)	إذا واجهتك مشكلة تخص سلامة منتج يمكن تقديم شكوى لجهاز الاتصالات.	(55)
(	)	نزور الحدائق لأنها تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة.	(63)
(	)	من أمثلة المواد الحاف <mark>ظة حمض الستريك</mark> وحمض الأسكوربيك.	(3)
(	)	يُفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.	EV
(	)	يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.	EN
(	)	برع نجيب محفوظ في تجسيد الحياة الواقعية للمجتمع في رواياته .	<b>P3</b>
(	)	إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية.	0
(	)	عند تصميم الحدائق يُفضّل زراعة الشجر الطويل بالقرب من المباني الصغيرة.	(0)
(	)	يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة.	(I)
(	)	عند تصميم العلامة التجارية يفضل أن تكون غير قابلة لإعادة التصميم والاستنساخ.	0"
(	) =	ليس للإضاءة والألوان دور في لفت انتباه العملاء لشراء المنتج.	Œ)
1	1	11- M 7 1 - 1- " M 100 7 H - " 1 7 H - 1 1 - 1 7 H - 1	

# المهارات المهنية الصف الخامس الابتدائي - الفصل الدراسي الثاني

w 2902			
<b>(9)</b>	طريقة عرض منتجات المتاجر لا تؤثر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.	)	(
OV	من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش متسخة.	)	(
00	اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن أربعة ألوان فقط لكل قسم من أقسام الحديقة.	)	(
P0	اللون البرتقالي والأصفر من الألوان الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط.	)	(
$\odot$	عند إطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها ليختارها العملاء.	)	(
1	يساعد استخدام أسلوب الهرم في الترويج للسلع.	)	(
T	يساعد اللون والطباعة في <mark>عملية ت<mark>صور العلامة التجارية للمصم</mark>مين والعملاء.</mark>	)	(
P	لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو املاح معدنية.	)	(
Œ	يجب التأكد م <mark>ن تاريخ</mark> انتهاء صحية اللبن قبل استخدامه.	)	(
10	يحدد الديكور مكان دخول المثلون ومكان خروجهم من المسرح.	)	(
m	قد يتسبب <mark>حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.</mark>	)	(
W	من طرق <mark>حفظ الطعام البسترة والتمليح</mark> .	)	(
M	فتح عبو <mark>ات</mark> المنتجات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.	)	(
19	يجب ألا <mark>تض</mark> ع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشبًا أو تثقبه.	)	(
(V·	عند تغيير <mark>ري</mark> شة المثقب لا بد من التأكد من أن الأدوات غير موصلة بالكهرباء.	)	(
(IV)	لا يمكننا ا <mark>ستخ</mark> دام الإسعافات الأولية في علاج حالات النزيف الحاد.	)	(
(VC)	آخر خطوات <mark>وقف</mark> النزيف تضميد الجرح جيدًا.	)	(
(VP)	ا <mark>للون الأحمر من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاستر</mark> خاء.	)	(
VE	تقتصر عناصر الحدائق على النافورة والبرجولات فقط.	)	(
(VO	يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين.	)	(
N	يجب عليك استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.	)	(
(VV)	اذا كان الشخص فاقدًا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإفاقة معه.	)	(
VA	لعمل بعض العلامات على الملابس نستخدم غرزة السراجة	)	(
PV	لا يفضل الكثيرون تناول المنتجات الحيوانية بسبب مذاقها.	)	(
<b>(</b> ••)	تعد غرزة الفرع من الغرز الأكثر شيوعًا والأساسية.	)	(
(N)	تنظم اللحوم عمل الجهاز الهضمي.	)	(
(N)	قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات.	)	(
(M)	الدهون غير الصحية ليس لها آثار صحية سيئة طويلة المدى.	)	(
(NE)	قبل القيام بعملية تصنيع العصير الطبيعي يجب غسل الفاكهة جيدًا.	)	(
(0)	تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.	)	(
M	يتم تعقيم زحاجات العصم قبل تعبئتها لقتل المبكروبات.	)	(





		70 SEV R. COV SEV R.		
(	)	لا تُصنف الأسود كحيوانات مهددة بالانقراض لانها يوجد العديد منها في المحميات.	AV	
(	)	الشراب الصناعي رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم العصير الطبيعي.	M	
(	)	تناول الأطعمة المقلية يحميك من الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية.	PA	
(	)	العصير الصناعي يصنع من مادة ملونة صحية.	•	
(	)	المشروبات الغازية قد تسبب فقدان الكالسيوم وهشاشة العظام.	P	
(	)	يجب فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية عند تخزينها	P	
(	)	من أسباب انتشار الوجبات السريعة <mark>إعلاناتها التلفزيونية المتعة.</mark>	4	
(	)	لضمان صحة وسلا <mark>مة الطعام والعاملين يتم وضع صورة الشهادة الصحية داخل المَقْصَف</mark>	(SE)	
(	)	توضع المعرو <mark>ضات في وا</mark> جهة العرض الزجاجية لمقصف المدرسة للفت الانتباه.	(P)	
(	)	خزائن الطع <mark>ام ذا</mark> ت الواجهة الزجاجية تحمي الطعام من الحشرات	P	
(	)	عرض الطعام بشكل جذاب لا يتطلب التفكير الإبداعي.	(VP)	
(	)	من الأفض <mark>ل ع</mark> دم لصق صور الطعام الصحي على جدران المقصف.	(NP)	
(	)	ليس من <mark>الض</mark> روري تغليف الأطعمة غير المعبأة.	99	
(	)	السعرات <mark>ال</mark> حرارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء.	(he)	
(	)	يحتاج ك <mark>ل نو</mark> ع من الطعام إلى طريقة خاصة في المعاملة والعرض والتخزين.		
(	)	للحفاظ على صحتك يُفضّل اتباع نظام غذائي غني بكميات كبيرة من الدهون.	(H)	
(	)	يمكن أن يكو <mark>ن للأ</mark> زياء والإكسسوارات تأثير بصري كبير في العرض المسرحي.	(H)	
(	)	شرب المشروبات الغازية بكثرة قد يسبب الإصابة بمرض السكري.	(FE)	
(	)	من الأفضل عرض الطعام داخل المقصف المدرسي بشك <mark>ل عشوائي.</mark>	(1-0)	
(	)	الشراب الطبيعي المعلب <mark>مذاقه كمذاق الفاكهة، ولكنه ليس طا</mark> زجًا.	(F)	
(	)	تعد البطاطس المقلية والبيتزا من أمثلة الوجبات الصحية.	(I-V)	
(	)	تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية من الطبيعة.	(H)	
(	)	تحتوي الحبوب على نسبة عالية من الدهون.	(P-9)	
(	)	تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.	(II)	
(	)	من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتى لا يفصل فيما بعد.		
(	)	تساعد الخضراوات الورقية الخضراء على الاسترخاء.		
(	)	يمكن لبعض الخضراوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم.		
(	)	ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعلب.	(IE)	
(	)	الإفراط في تناول اللحوم قد يسبب الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة.	(110)	
(	)	فن التطريز يمثل جزءًا هامًّا من تراثنا وثقافتنا المصرية.	(II)	
(	)	يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة لتصنع عصيرًا طبيعيًّا	(IIV)	



(	)	لتحديد الأشكال المطرزة مثل الأزهار نستخدم غرزة الفرع.	(III)
(	)		(19)
(	)		(r.)
(	)		(II)
(	)		(ILL)
(-	)	الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية مما يسبب السمنة.	(P)
(	)		(LE)
(	)	تتميز الوجبات السريع <mark>ة بأن طع</mark> مها رائع وشهي ولذيذ.	(10)
(	)		
(	)		(IV)
(	)		(LV)
(	)		(19)
(	)		(H)

<mark>انت</mark>هت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفي<mark>ق</mark>







the second	380	30 8	عحيحة	اخترالاجابة الد	السؤال الأول	
		المسرحي ناجحا.	يل العمل	لعناصر ال <mark>تي تجع</mark>	هي ا	1
الاكسسوارات	<b>②</b>	الالوان	_			
		تولد شعورا بالغموض.				(1)
العالية	(2)	المنخفضة	9		المرتفعة المرتفعة	TO THE
	لها	خل مساحة التمثيل وحول	شيء دا.	صمیم مشهد کل	ي <mark>تض</mark> من ت	<b>(P)</b>
الصوت وا <mark>لموس</mark> يقى	<b>(2)</b>	الديكور	9		الإضاءة الإضاءة	Mo
	4.,	ر بالتواجد في	ى الشعو	بافير يساعدك عل	صوت زقز <mark>قة</mark> العص	<b>(E)</b>
قلب الصحراء	<b>②</b>	منزلك	9	ائق	إحدى الحد	80
		. كبير .		يكون له تأثير	تصميم الأزي <mark>اء قد</mark>	0
ضوئي	<b>②</b>	بصري	(4)		اً سمعي	0.85
ن وحاصل على جائزة نوب <mark>ل</mark> .	ن العشريه	الأدباء الع <mark>رب خلال القرر</mark>	من أهم	و <mark>ائي مصري يُع</mark> د	مؤلف ور	1
أنيس منصور	<b>(2)</b>	نجيب محفوظ	(4)	j	نبيل فاروق	E.
		على الاسترخاء والهدوء.	ق تبعث	, أصواتًا في الحدائر	تُصدر	V
الألوان	<b>(2)</b>	المبانى	(4)		النافورة النافورة	18
		فيه استهلاك المنتج.	ان يتم	التاريخ الذي يجب	هو	
تاريخ الفرز	<b>②</b>	تاريخ التصنيع	(4)	اء الصلاحية	تاریخ انته	B
	_ >	فاقة المريض.	ج أثناء إ	جسم من التدحر	تمنعال	9
الركبة المكسورة	(2)	الركبة المفرودة	(4)	<u>ية</u>	الركبة المثن	
		& 4. Manuary		ادة تعد دليلا على	رائحة الطعام الح	<b>(</b>
سلامة الطعام	(9)	فساد الطعام	(4)	مام	طع جودة الطع	
والتدابير؟	إجراءات	بناك حاجة إلى مزيد من الإ	ں، ھل ھ	بد فحص الشخص	في خطوة أء	
التخطيط للتدخل	<b>(2)</b>	تقييم الوضع	9	يع ا	أ تقدير الوض	8

	من الأدوات الكهربائية التي تستخ	مها وأدوات الصنف	
	المثقاب المثقاب	1. A	الكماشة
P	يزيل الرطوبة من	The state of the s	
3	أ المخلَّلات السريعة	the state of the s	The second secon
(E)	هي الخطوة التي يتم فيها التحقق	من نوع الإصابة التي أُصيب بـ	شخص
47	🚺 تقدير الوضع	تقييم الوضع 🕣	التخطيط للتدخل
10	تشمل طرق الحف <mark>ظ التي يتم</mark> اتباء	با في المصانع والمنازل	3,75
AL.	التجفي <mark>ف والتجميد</mark>	البسترة والتعليب	أ، ب معًا
1	الضغط بقو <mark>ة على الجرح بقطعة ة</mark>	ماش نظيفة من خطوات	
2	علاج الصداع		_
(V)	لا يُعد إضافته للبر	_	
	أ ال <mark>فور</mark> مالين	<u>ना</u> (न)	النشا 🕞
	في الحديقة يجب أن يتناسب		
	<u>الطراز</u> (أ	الناخ 😛	الحيوانات 🕣
(19)		اية جهازنا المناعي.	
	اللبن 🛈	العصير ال <mark>صن</mark> اعي	المشروبات الغازية
<b>(</b>		<mark>، درجات اللونين الأزرق والأخ</mark> ذ	
	الدافئة	الباردة	أو بمعا
	إذا لم تستجب الشركة المصنَّعة لش لتقديم شكوى	كوتك أو أخبروك أنك سبب المش	يمكن الاتصال <mark>بــ</mark>
_	مصلحة الضرائب	وزارة الصحة	جهاز حماية المست
(II)			
	The court of the c	المصمع المسمع	العمال 🕝
(1)			La Company of the Com
8	تقدير الوضع		التخطيط للتدخل
(E)	هو الأسلوب المستخد		
34 31		السلوب القاع 🔑	الأسلوب العشوائي

<b>(10)</b>	إذا كان المصاب فاقدًا للوعي استمر	. في	المصاب وتنفسه		
25"	أ قياس حرارة	(4)	الضغط على جرح	(2)	جس نبض
	أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراد			g ?	
30	غسل الفاكهة جيدًا	_		(2)	تسخين العصير
(V)	كل مما يلي من عناصر الحديقة م			Share San	
A TO	البرجولات البرجولات			<b>(2)</b>	بائع الحلوي
	التصميم المناسب لاختيارات العملا				
de	أ مبهما	(4)	عشوائيا	(2)	ملائما
(1)	توجه الرسائل المتع	لقة بهو	ية العلامات التجارية.		
	اللافتات اللافتات	(4)	كتلة اللون	(2)	الإضاءة
(H-)	اللافتات اللافتات استخدامها لا السرح.	تسليط اا	لضوء للتركيز على شخصية	ة أو نشأ	ط أو عنصر معين على
4	الإضاءة الإضاءة	(4)	الديكور	<b>(2)</b>	الصوت وا <mark>لمو</mark> سيقى
	تضيفها معامل ال	تصنيع لن	تجعل الأطعمة تدوم لفترة	أطول.	
	المواد الحافظة	(4)	النكهات	<b>(2)</b>	السكر
<b>P</b>	من طرق التجفي <mark>ف المنزلية</mark>				
	التجفيف في الشمس خارجا		التجفيف ب <mark>است</mark> خدام الفرن		أ، ب معا
<b>P</b>	يمكنك معالجة الإصابات والجروح			_	
	🛈 تقدير الوضع		تقييم الوضع	(2)	تقديم الإسعافات الأولية
(ME)	يجب ألا تزرع شجرة طويلة بالقرر				
	طویل طویل		صغير	(E)	قديمة
<b>(40)</b>	من مبادئ التصميم الجيد للعلامة   أ بسيطًا وبارزًا	_	ان يكونملائما وقابلا لاستنساخه	( <u>a</u> )	أ، ب معًا
9			TP S		
<b>(P)</b>	اللافتات اللافتات	100	، تجارية معينة على رفٍّ م معرد الله معينة على رفٍّ م	_	
4			كتلة اللون		الإضاءة
	يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنه				355
	الزبادى	•	الجبن		أوبمعا

بحمود س	عيد ك	Dr. Comment		
(P)	اللبن من المنتجات التي	. غشها . بسهل	(2)	يستحيل
			<u> </u>	يستحيل
(PPG)	یسبب شرب کمیات کبیرة من	ن تسوس الاسنان .	(3)	الماء
4	المشروبات الغازية	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
<b>E</b>	الخطوة التي تخطط فيها لكيفية الم الخطرة .	اعدة حتى يصل المسعفون	لاتصال	برقم 123 عند الإصابات
25	🐧 تقدير الوضع	😧 تقييم الوضع	<b>②</b>	التخطيط للتدخل
E	من عناصر الحد <mark>يقة المرات</mark> والبرجو	ت و		
B. Y	النافورة النافورة	😌 الأشخاص		<mark>ضوء الشمس</mark>
E	حددلإحداث توازن وإيصا	الرسالة التي تريد إيصالها		
	<b>أ</b> لونًا واحدًا فقط	🔂 أكثر من 3 الوان	(2)	لونًا أو لونين
8	إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفس يحتوي على المادة	جية بعد إضافة قطرات من	ض الكبر	يتيك، فهذ <mark>ا يع</mark> ني أنه
	الفورمالين الفورمالين	०Ц। 🕘	<b>(2)</b>	النشا
(EE)	<mark>هي</mark> أولى روايات محفوظ	ندور أحداثها في مصر القديم		
	<b>أ</b> <u>حكمة خو</u> فو	😛 کفاح شعب طیبة	<b>②</b>	الحرافيش
<b>(E0)</b>	هو ع <mark>الم أحي</mark> اء حاصل على الأ <mark>حياء.</mark>	جوائز في مجال علم الحفظ	وي، ورا	ئد أعمال في مجال حفظ
	الاحداد.	بريان بومبا	<b>②</b>	جيف كيربي
(2)	يمكن أن تكون جاهزة لا			
	المخلّلات السريعة			التعليب
EV	كل مما يلي يعد من ألوان <mark>النباتا</mark> ت الب	ردة ما عدا		
	الازرق	\varTheta الاخضر		الأصفر
EN	الوان النباتاتمثل الأحد	والبرتقالي والأصفر تبعث	حيوية	والنشاط.
5	الدافئة الدافئة	😉 الباردة	<b>②</b>	أوبمعا
<b>E9</b>	يجب أن ترتديالسلا	ة لحماية الأعين عند تقطيع	نشاب.	
	نظارات نظارات	😛 سترة	<b>②</b>	حذاء
0	اللبن الذي يتحول إلى اللون	بعد إضافة قطرات من ص	اليود يك	كون فاسدًا ومغشوشا
175	ويحتوي على مادة النشا. أ الاصفر	الابيض	<b>(2)</b>	الازرق
	الاعتش	الابيس		الارزق



حمود سے	عيد ح	1	Territoria de la companya della companya della companya de la companya della comp		
<b>(0)</b>	يمكن استخدامها لتسا	مليط الضو	۽ للترکيز على شخصيا	بة أو نشاط أر	و عنصر معين على المسرح.
25"	الإضاءة	4	الديكور	<b>(2)</b>	الصوت والموسيقى
(OL)	يمكن لبعض أن تساعد ع	على الوقايا	ة من هشاشة العظام	وفقر الدم.	
	الخضراوات الورقية		اللحوم		الدهون
<b>OP</b>	غرزة تكون على شكر		متقطعة متساوية أو	غير متساوي	ية.
	الفرع الفرع	( <del>1</del> )	السراجة		رجل الغراب
					+0-0-0
	بعض الأشخاص يفضلون البدائل				
-	النباتية النباتية				الصناعية
00	يعدعد تقليدية لت				
	الأبليك				الفسيفساء
0	هي مواد تساعد في تقا مضادات الأكسدة				اللحوم
(OV)		-	الدهون		اللحوم
	المادة الحافظة		النكهة	<b>(2)</b>	البكتريا
<b>(0()</b>	المشروبات الغازية والبطاطس المق	7			
	أ الوجبة السريعة	_		<b>②</b>	الوجبة الصحية
09	تعد أرخص ثمنًا من العصير	ير الطبيعي			
-	اللون الصناعي	(4)	المواد الحافظة	<b>(2)</b>	النكهة الصناعية
<b>①</b>	هي مقياس الطاقة			0	
	الدهون الصحية			(2)	السعرات الحرارية
	يضيف الناسإلى العصائر لص			(3)	The state of
(TC)	الخل الخل	<b>(4)</b>	- June -		الزيت
	تناول بكميات كبيرة قد يسبد			<b>(2)</b>	الأطعمة المشوية

1	تعتبرمن أسباب رغبة الناس			6	
25	الجودة				الإعلانات
(JE)	يتم وضع صورة لضمان ص	ىحة وسا	لامة الطعام والعاملين في الم	قصف.	
30	الشهادة الصحية			<b>②</b>	شهادة التخرج
10	تحتویعلی نسبة عالیة	من البرو	تين والألياف.		
1	البقوليات البقوليات			<b>②</b>	الحبوب
1	من طرق لفت الا <mark>نتباه للمنتجا</mark> ت دا.	خل المقم	ىىف		
de	استخدام أطباق ملونة	-			إخفاء الطعام
(V)	<mark>هو</mark> شخص لا يأكل اللح	وم، ولك	نه قد يأكل البيض ومنتجا	ت الألبار	ن والع <mark>سل.</mark>
27	(T) النباتي الصرف	<b>(4)</b>	النباتي المتوازن	(2)	غير النبا <mark>تي</mark>
M	ي <mark>صنع من عصير الفاكهة وال</mark>	سكر والم	اء والمواد الحافظة.		
	الشراب الطبيعي الطازج		الشراب الصناعي	<b>②</b>	الشراب ال <mark>طب</mark> يعي المعلب
19	من أمثلة ا <mark>لبر</mark> وتين اللحو	رم أو المأ	كولات البحرية أو البيض.		
	النباتي النباتي	(4)	الحيواني	(2)	أو ب معا
(V·)	تتم معالجة الع <mark>صائر</mark> والمشروبات الم	لركَّزة بـــ	يث يمكن تخزينها لفترة .		
	أ محدودة	9	طويلة	(2)	قصيرة
(VI)	تساعد في عملية الهضم				
-	الفواكه والخضراوات	9	البروتينات	<b>②</b>	الدهون
V	عند تصنيع العصير يُخلط السكر ع	ندما یک	ون السائلحت	ى لا يفد	صل فيم <mark>ا</mark> بعد.
	أ باردا	9	متجمدا	<b>②</b>	ساخنا ماخنا
(YP)	تكون غرزةعلى شكل	خطرف	يع.		
40	السراجة		الفرع	(2)	الشعاع
VE	التصميمات المطرزة المصرية غالبًا ا	ما تكون	مستوحاة من الطبيعة و .		5" 12"
y E			الرموز الغربية	<b>②</b>	الرموز الحديثة
VO	من أنواع الأطعمة المقدمة في مقصف	ف المدرس	ة الأطعمة		
200	الساخنة والباردة	(4)	المطبوخة والنيئة	<b>(2)</b>	أ، ب معا

(V)	تعتمد حرف التطريز على استخدام	الإبرة وا	لخيط وبعض المواد الأخر	, کــ	30
25	اللؤلؤ اللؤلؤ				أو ب معا
(VV)				اقة والد	هون والسكر والملح.
3	أ منخفضة	<b>(4)</b>	مرتفعة	(2)	لا شيء مما سبق
VN	مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذ	اء هو	- 180		
350	السعرات الحرارية	9	الألوان الحرارية	<b>②</b>	الطاقة الحرارية
(V9)	تحتویعلی <mark>نسبة منخفضة</mark> م	ن البروت	ين.		
No. of	البقوليات البقوليات	4	الخضروات	(2)	الحبوب
1	تُوفر عناصر غذائية إض	افية لا ت	حتوي عليها المنتجات ال	وانية.	
3	البدائل الحيوانية (المدائل الحيوانية (البدائل الحيوانية (البدائل الحيوانية (البدائل المديوانية (البدائل البدائل البدائ	4	البدائل النباتية	(2)	البدائل ال <mark>صن</mark> اعية
(N)	ي <mark>تنا</mark> ولها الكثير من الناس	بسبب ه	مذاقها المفضل والبروتينا	التي تح	يتوي عليها <mark>.</mark>
. 7	اللحوم اللحوم	(4)	الخضروات	<b>②</b>	الفاكهة
(N)	تستخدم غ <mark>رزة</mark>				ماش بعض <mark>ها</mark> مع بعض.
	الفرع الفرع	(4)	السراجة	(2)	رجل الغراب
(AP)	فييُ <mark>ضاف إلى العصير الم</mark>	لاء والسا	كر عند تحضير الشراب	لبيعي الم	لعلب.
	أ مرحلة التعبئة	<b>(4)</b>	مرحلة الا <mark>ختب</mark> ار	<b>②</b>	مرحلة العصر
(VE)	يحتوي على ماء وسك	کر ونکها	<mark>ة صناعية ولون صناعي</mark>	مواد حا	فظة.
	الشراب الطبيعي الطازج	_	الشراب الصناعي	_	الشرا <mark>ب الطبيعي المع</mark> لب
(10)	يعد متنزه أكبر منتزه	وطني في	, أوغندا، ولكنه يضم أقل	دد من اا	لأسو <mark>د والض</mark> باع في البلاد.
<b>(1)</b>	مورتشيسون الوطني منظمة غير ربحية أسسها	ا الدكتور	، ريره بـ دون ٍ موبومبا بسبب المصائد	سلكية و	وحي ميسي وأصبح المدير المشارك لها
	Snares to Wares		اليونيسكو		افريقيا الام
(NV)	يجب علىترتيب رفوف ا			تباه.	
	الطلاب الطلاب	(4)	الزوار	(2)	العاملين بالمقصف
<b>W</b>	يمكن أن تحتوي «وجبة واحدة» مز	ن الوجبا	ت السريعة على إجمالي ا	عتياجات	و من الطاقة
	الشهرية		اليومية		الاسبوعية
	. 50		10 M	-	

(DA)				385
W)	يمكن ان تسبب	يادة خطر الإصابة بأمراض القلب الدهون غير الصحية		
			٩	البانان
4	يُسخن العصير الطبيعي قبل تعبئة		9	
<sup>30</sup> .	الحفاظ على الميكروبات		<b>②</b>	لحفظ البكتريا
(ID)	هي الطريقة التي ي	ى بها العالم شركتك.		
	هوية العلامة التجارية	الرمز	<b>(2)</b>	المنتج
P	غرزةهي الغرزة الما	الية لملء فراغ وحدة زخرفية تمه	دًا لحشو	ها.
	الفرع الفرع	السراجة	<b>(2)</b>	رجل الغراب
4	أفضل مصدر للبروتين النب			
yeo.	البقوليات البقوليات			الحبوب
(3P)	 هو شخص لا يأكل ا			
P	النباتي الصرف النباتي الصرف			غير النباتي
90				
700	أ فائدة			
(1)	يمكننا استخداملحماية أ		_	
	ورق وأكياس تغليف			أ، ب معا
(VP)	الشراب لا يحتوي ء			B 1
0			(3)	//
_	الطبيعي الطازج	الصناعي		الطبيعى المعلب
(NP)	عند إعداد تُخلط الأم			
	الشراب الصناعي		(2)	أ، ب معًا
99	تتسبب الموجودة في الزج	جات تخمُّر المشروبات وفسادها.	70	
6	المادة الحافظة	النكهة 🔑	<b>(2)</b>	الميكروبات
( <del> </del>	تعد رواية إحدى أ	شهر روايات نجيب محفوظ .		
	أفراح القرة		(2)	auti ala:



الأنيميا. ....بعد الأكل مباشرة قد يتسبب في الإصابة بالأنيميا.

(f) الشاي

(٢) الماء

휻 العصير

🔐 يتم حفظ الأطعمة داخل اوعية حفظ مخصصة لها.

أ غير المعبأة

المعبأة 😛

المغلفة 🕝

#### السؤال الثانبي ضع علامة صح او خطأ امام العبارات التالية

- يعتبر التطريز من الحِرَف الحديثة التي ظهرت مؤخرًا. 1
- يعد اسم مبا<mark>درة (</mark> Snares to Wares ) باللغة الإنجليزية اسما جذابا متناغما وم<mark>لفتا.</mark>
  - الشراب الطبيعي الطازج مذاقه سكري جدًّا وله نكهة الفاكهة.
  - لم يتم اقتباس أي عمل من أعمال نجيب محفوظ لتصبح أفلاما. E
    - تقديم الطعام في أطباق ملونة من طرق جذب انتباه التلاميذ .
  - يشمل ديكور المسرح الملابس والشعر المستعار التي يرتديها الشخصيات .
    - تعتبر الوجبات السريعة زهيدة الثمن. V
    - يمكن للضوء الأزرق علي المسرح ان يولد شعوراً بالغموض .
      - تحتوي البدائل النباتية على نسبة أقل من البروتين. (9)
    - تُستخدم غرزة السراجة لعمل خط رفيع لتحديد الأشكال المطرزة.
      - <mark>غرزة الفرع دائمًا تكون على شكل خطوط متقطعة م<mark>تس</mark>اوي<mark>ة.</mark></mark>
    - يعمل طاقم المقصف المد<mark>رسي بجِدٍّ؛ للتأكد من جودة الوجبات المقدمة.</mark>
  - عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفية العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور. P
    - قد يتسبب إضافة الموا<mark>د الحافظة للعصي</mark>ر في فساده بشكل أسرع. (E)
      - (10) تساعد الموسيقي علي تعزيز العمل الفني.
    - يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمرًا ضروريًا جدًّا داخل مصانع العصير. (n)
      - (IV) يوفر الديكور جو متوازن للعرض المسرحي.
      - أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة. (IV)
  - لا تساعد الأزياء في الإشارة إلى حقبة من التاريخ حدث فيها ذلك العمل المسرحي. (19)
    - (F) علي عكس الضوء لايمكن للصوت أن يخلق حالة مزاجية معينة أو جوا معينا.
      - يعد نجيب محفوظ اول كتاب عربي يحصل علي جائزة نوبل للأداب . (I)
        - يقوم المصريون بإعادة تدوير الخردة لصنع أشياء مفيدة .  $(\Gamma)$ 
          - تُعد مصر أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم. (14)







































### المهارات المهنية



#### الصف الخامس الابتدائي - الفصل الدراسي الثاني

- (LE) يمكن استخدام الألوان الحيوية لتصميم علامة تجارية تحمل الطابع الرسمى.
  - **(10)** تعد الأبقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.
  - بدأ شغف نجيب محفوظ بقراءة أعمال الكتاب المصريين فقط.
    - LA الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها قد تكون ضارة.
  - لكى يكون تصميم العلامة التجارية جيدًا يجب أن يكون بسيطًا وبارزًا.
- ([9] يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع المادة الدهنية.
- Ψ. من أساسيات تصميم الح<mark>دائق التحقق من المناطق التي يصل إليها ض</mark>وء الشمس
  - ٣ يزيد التجفيف من ال<mark>رطوبة، وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع.</mark>
  - ولد نجيب محفوظ بحي الجمالية القاهرة وتخرج من كلية الآداب. ۳۲

  - يمكن استخدام الموسيقي لإحداث حالة من التوتر اثناء العرض المسرحي.
    - عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدًا ۳٥
    - إذا فقد أ<mark>حد ا</mark>لأشخاص وعيه، فعليك الابتعاد عنه وتجنُّب مساعدته. P
    - ليس من <mark>الض</mark>روري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب. ۳۷
  - <mark>تم وص</mark>ف أعمال <mark>نجيب م</mark>حفوظ بأنها فن روائي عربي ينطبق على جميع البش<mark>ر.</mark> (EI)
    - تحدث الإصابات للحرفيين <mark>بسبب</mark> التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة. E
    - æ يمكننا استخدام حقيبة <mark>الإسعافات الأولية في حالة</mark> الإصابات الطفيفة.
  - (EE
    - EO
    - E
    - يُفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل. EV
      - يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها. EN
    - (01)
      - يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة. Or
      - - (DE) ليس للإضاءة والألوان دور في لفت انتباه العملاء لشراء المنتج.

- - LV
- - - تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج. (
  - (PE

    - - خطوة تقدير الوضع هي أولى خطوات تقديم الإسعافات الأولية. ۳۸
        - لتجنُّب الإ<mark>صابة</mark> يجب عليك استخدم أدوات النجارة بحرص . PP
          - يُفضل غلق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء. E

  - إذا واجهتك مشكلة تخص سلامة منتج يمكن تقديم شكوى لجهاز الاتصالات.
    - نزور الحدائق لأنها تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة.
    - <mark>من أم</mark>ثلة المواد الحافظة <mark>حمض الستر</mark>يك وحمض الأسكوربيك<mark>.</mark>
    - برع نجيب محفوظ في تجسيد الحياة الواقعية للمجتمع في رواياته . **E9** 
      - إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية. 0.
  - عند تصميم الحدائق يُفضّل زراعة الشجر الطويل بالقرب من المباني الصغيرة.
- عند تصميم العلامة التجارية يفضل أن تكون غير قابلة لإعادة التصميم والاستنساخ. œ













×

×

×

×







### المهارات المهنية



- الصف الخامس الابتدائي الفصل الدراسي الثاني
- 🐽 ف حالة الإصابات الخطيرة يجب الاتصال برقم 180 لاستدعاء سيارة الإسعاف.
  - ول عرض منتجات المتاجر لا تؤثر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.
  - ov من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش متسخة.
- اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن أربعة ألوان فقط لكل قسم من أقسام الحديقة.
  - واللون البرتقالي والأصفر من الألوان الدافئة التي تبعث على الحيوية والنشاط.
  - عند إطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها ليختارها العملاء.
    - 🔳 يساعد استخدام أسلوب الهرم في الترويج للسلع.
  - يساعد اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء.
    - الا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو املاح معدنية.
    - التأكد من تاريخ انتهاء صحية اللبن قبل استخدامه.
    - 🐿 يحدد الديكور مكان دخول المثلون ومكان خروجهم من المسرح .
    - قد يتسبب حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.
      - w من طرق حفظ الطعام البسترة والتمليح.
      - فتح عبوات المنتجات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.
- ريشة مثقب عندما تقطع خشبًا أو تثقبه. و يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشبًا أو تثقبه.
  - عند تغيير ريشة المثقب لا بد من التأكد من أن الأدوات غير موصلة بالكهرباء.
    - الا يمكننا استخدام الإسعافات الأولية في علاج حالات النزيف الحاد.
      - الخرخطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيدًا.
    - اللون الأحمر من ألوان النباتات الباردة التي تبعث على الاسترخاء.
      - تقتصر عناصر الحدائق على النافورة والبرجولات فقط.
  - w يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام غير الملتزمين.
    - الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. المحربائية بالقرب من الماء.
    - اذا كان الشخص فاقدًا للوعى ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإفاقة معه.
      - العمل بعض العلامات على الملابس نستخدم غرزة السراجة
      - الا يفضل الكثيرون تناول المنتجات الحيوانية بسبب مذاقها.
        - تعد غرزة الفرع من الغرز الأكثر شيوعًا والأساسية.
          - الكوم عمل الجهاز الهضمي.
      - 🗥 🏻 قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات.
        - الدهون غير الصحية ليس لها آثار صحية سيئة طويلة المدى.
        - قبل القيام بعملية تصنيع العصير الطبيعي يجب غسل الفاكهة جيدًا.
      - 🐽 تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني.

- ×
- ×

- 1
- 1
- **√**
- 1
- Y
- ×
- 1
- 1
- 1
- 1
- ×
- ×
- 1
- **V**
- 1
- ×
- ~
- ×
- Y

# المهارات المهنية



#### الصف الخامس الابتدائي - الفصل الدراسي الثاني

- **(1)** يتم تعقيم زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات.
- (NV لا تُصنف الأسود كحيوانات مهددة بالانقراض لانها يوجد العديد منها في المحميات.
  - M الشراب الصناعي رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم العصير الطبيعي.
  - تناول الأطعمة المقلية يحميك من الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية. PA
    - 4 العصير الصناعي يصنع من مادة ملونة صحية.
    - المشروبات الغازية قد تسبب فقدان الكالسيوم وهشاشة العظام. (P)
- 98
  - - - عرض الطعام بشكل جذاب لا يتطلب التفكير الإبداعي. (VP)
      - 9N من الأف<mark>ضل</mark> عدم لصق صور الطعام الصحى على جدران المقصف.
        - 99
  - (1)
  - (1-1) للحفاظ على صحتك يُفضّل اتباع نظام غذائي غني بكميات كبيرة من الدهون.
    - (4) يمكن أن يكون للأزياء والإكسسوارات تأثير بصري كبير في العرض المسرحى.
      - (FE شرب المشروبات الغازية <mark>بكثرة قد يسبب الإصابة بمرض السك</mark>ري.
      - من الأفضل عرض الطع<mark>ام داخل المقصف المدرسي بشكل عشوائي.</mark> (1-0)
      - (F) <u>الشراب الطبيعي المعلب مذاقه كمذاق الفاكهة، ولكنه ليس طازجًا.</u>
        - (I-V تعد البطاطس المقلية والبيتزا من أمثلة الوجبات الصحية.
      - (M)
        - (1-9)
        - تحتوى المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.
        - من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتى لا يفصل فيما بعد.
          - تساعد الخضراوات الورقية الخضراء على الاسترخاء.
  - يمكن لبعض الخضر اوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم.

- - - - - يجب فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية عند تخزينها (P
- **P** من أسباب انتشار <mark>الوجبات السر</mark>يعة إعلاناتها التلفزيونية الممتعة.
- لضمان صحة <mark>وسلا</mark>مة الطعام والعاملين يتم وضع صورة الشهادة الصحية داخ<mark>ل المَقْ</mark>صَف.
  - 90 توضع المعروضات في واجهة العرض الزجاجية لمقصف المدرسة للفت الانتباه.
    - خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمى الطعام من الحشرات **(1)** 

      - - ليس من الضروري تغليف الأطعمة غير المعبأة.
        - (F) السعرات <mark>الح</mark>رارية هي مقياس الطاقة التي يمدنا بها الغذاء.
  - يحتاج كل نوع من الطعام إلى طريقة خاصة في المعاملة والعرض والتخزين.
  - - تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية من الطبيعة.
      - تحتوي الحبوب على نسبة عالية من الدهون.
  - P
  - ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعلب. (IIE)
    - الإفراط في تناول اللحوم قد يسبب الإصابة بأمراض القلب والسمنة المفرطة. (110)
      - (III) فن التطريز يمثل جزءًا هامًّا من تراثنا وثقافتنا المصرية.

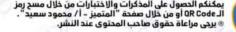




×

×

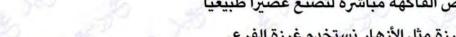






- يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة لتصنع عصيرًا طبيعيًّا
  - (IIV) لتحديد الأشكال المطرزة مثل الأزهار نستخدم غرزة الفرع.
    - (11) الشراب الصناعي لا يحتوي على مواد حافظة.
- (r. الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة مناسبة يتسبب في تلفه ويجعله غير صالح للأكل.
  - (ILI) تخزين الطعام بشكل آمن وسليم من مسئولية العاملين بالمقصف.
    - ليس من الضروري التوعية بخطورة الوجبات السريعة.
- (IT) الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أكثر من الأطعمة غير المقلية مما يسبب السمنة.
  - (LE شرب الشاي بعد الأكل مباشرة قد يسبب الإصابة بفقر الدم.
    - تتميز الوجبات السريعة بأن طعمها رائع وشهى ولذيذ. (ILO)
      - الفواكه والخضراوات تعد مصدرًا ممتازًا للألياف.
  - (IV يجب على العمال الحرص عند التعامل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق
    - (ILV) مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.
      - P المأكولات البحرية تعد من أمثلة البروتينات النباتية.
      - الوجبات <mark>الس</mark>ريعة تحتوي على نسبة عالية من السعرات الحرارية.

(IIV)

























ا<mark>نته</mark>ت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والت<mark>وفيق</mark>



#### أسئلة الموضوع الأول: بدائل اللحوم السوال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-١- لا يُعد النظام الغذائي المتوازن مفتاح لجسم صحى وعقل سليم. ٢- يمكن لبعض الخضر اوات الورقية الخضراء أن تساعد في السيطرة على ضغط الدم، ٣- الفواكه والخضر اوات هي مصادر ممتازة للألياف. ٤- لاتساعد الخضر او ات الور قية الخضر اء على الاسترخاء ٥- تحتوى المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية. ٦- لا يمكن أن يكون للدهون غير الصحية آثار صحية سيئة طويلة المدى. ٧- تحتوى البدائل النباتية على نسبة أقل من البروتين. ٨- لا تحتوي الحبوب على فيتامينات ومعادن ومضادات أكسدة. ٩- تتطلب الوجبة المغذية خيارات متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني. المكسرات من البدائل النباتيه التي تعتبر مصدرا جيدا للبروتين. تحتوى المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية. -11 -17 تساعد اللحوم على عملية الهضم الأفر اط في تناول الفاكهه يسبب امر اض القلب. -15 تو فر الخضر او ات الفيتامينات و المعادن و الألياف . -12 كثرة تتاول الدهون يسبب النحافة -10 السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي: ١- تساعد في عملية الهضم، ج- الدهون ب- البر و تينات أ- الألباف ٢- تقلل ..... من مخاطر الإصابة بأمراض القلب ج- الدهون ب- البر و تبنات أ- الألباف أن تساعد على الوقاية من هشاشة العظام و فقر الدم، ٣- يمكن لبعض ..... ب- اللحوم ج- الدهون أ- الخضر اوت الورقية ٤- من أمثلة المصادر ..... اللحوم أو المأكولات البحرية أو البيض. ب- النباتي الحيواني أ- النباتي ج- الحيواني ٥- بسبب مذاقها المفضل والبرو تينات التي تحتوى عليها كثير من الناس يأكلونها ب- النباتي الحيواني أ- النباتي ج- الحيواني ٦- يمكن أن يسبب العديد منها زيادة خطر الإصابة بأمر اض القلب والسمنة المفرطة، ج- النباتات ب- الدهون غير الصحية أ- الدهون الصحية ٧- هناك بعض الأشخاص يختار ون بدائل ..... عوضا عن البر وتينات الحيو انية. ج- صناعية ب- سمكية ا- نباتية ٨- لا يأكل اللحوم ولكنه قد يأكل البيض ومنتجات الألبان والعسل. ج- غير النباتي ب- النباتي المتوازن أ- النباتي الصرف ٩- لا يأكل منتجات من مصدر حيواني . ج- غير النباتي ب- النباتي المتوازن أ- النباتي الصرف ١٠- توفر عناصر غذائية إضافية لا تحتوي عليها المنتجات الحيوانية. ج- البدائل الصناعية ب- البدائل النباتية أ- البدائل الحيو انية ١١- أفضل مصدر للبروتين النباتي وتوفر دهون صحية ومضادات للاكسدة. ج- الحبوب ب- الخضر وات أ- البقو ليات

ب- الدهون أ- مضادات الأكسدة

١٢- تحتوي على نسبة عالية من البروتين والألياف،

ب- الخضر وات

ج- اللحوم

ج- الحبوب

١٢- هي مواد تساعد في تقليل الالتهابات.

	تحتوي على نسبة منخفضة من البروتين.	1
ج- الحبوب		أ- البقو
	الباذنجان من مصادر البروتينات	-10
ج- الدهنية	N 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	أ- النباة
	تحتوي على دهون غير صحية	-17
ج- الخضروات		أ- اللحو
	الاشخاص الذين يأكلون البيض يطلق عليهم	
ج- لاشئ مما سبق	نيون المتوازنون ب- النباتيون الصرف	
	تعتبر من البدائل النباتيه المفيدة للجسم.	-14
ج- الخضروات	وم ب- البقوليات	أ- اللحر
	تحتوی علی نسبه منخفضه من البروتین	-19
ج- الحبوب	ليات ب- الخضر اوات	
حيو اني	الوجبه يجب ان تكون متوازنه بين البروتين النباتي وال	
ج- المخزنه		أ- السر
فقر الدم	يمكن لبعض العظام والمناشة العظام والمناشة العظام وا	- ٢1
ج- الدهون	ضراوات الورقيه ب- اللحوم	
	من امثله المصادر اللحوم او المأكولات البحرية او البيض	
ج- الحيواني		أ- النبة
	يمكن ان يسبب العديد منها زيادة خطر الاصابه بامراض القلب والسمنة الم	
ج- النباتات	ون الصحيه ب- الدهون الغير صحيه	
	نجد البروتين النباتي في	
ج- الاسماك	سرات ب- اللحوم	
	يعد نوعا من البروتين الحيواني	
ج- اللبن		أ- الفوا
2. V 10/V	الافراط في تناول يسبب امراض القلب .	
ج- البقوليات		أالفاكه
71	الوجبه النباتيه الصرف تحتوى على	
ج- البيض	وم ب- الارز	أ- اللحو
1 N 1 N	تعتبر من البدائل النباتية .	
ج- الاجبان البيضاء	وم المشويه بـ الحبوب الكامله	
	تناول الخضر اوات الورقية الخضراء يساعد على الشعور بيسب	
ج- الغضب	The state of the s	أ-الاست
. 11	يعتبر من البروتينات الحيوانية	
ج- الخس	U 111	أ-البسك
ter . C	البدائل النباتيه تحتوى على نسبه بروتين من البروتين الحيواني	
ج- اقل	ب- متساویه	أ- اعلى

		ادات الغذائية غير الصحية	وضوع الثاني : الوجبات السريعة والعا	أسئلة الم
			ح) أو (خطأ):-	السؤال الأول: ضع كلمة (صع
(	)	، وكش <i>ري.</i>	اء على فلفل أخضر ومحشي ورق عنب	١- يمكن أن تحتوي وجبة الغد
(	)		السريعة لأنها سريعة التحضير	٢- يحب الناس تناول الوجبات
(	)		ها طعمها رائع وشهي ولذيذ	٣- تتميز الوجبات السريعة بأنا
(	)		زا من أمثلة الوجبات الصحية.	٤- تعد البطاطس المقلية والبية
(	)		لسريعة لايشعرك بالقلق.	٥- تناول الكثير من الوجبات ا
(	)		لكثير من السعرات الحرارية.	٦- تضيف الوجبات الصحية ا
(	)		هيدة الشمن.	٧- تعتبر الوجبات السريعة زه
(	)	مة.	يزيد الضرر من تناول الوجبات السري	٨- مع مرور الوقت، يمكن أن
(	)	من السكريات والدهون.	ن السريعة هو احتوائها على كمية كبيرة	٩- سبب الطعم الشهي للوجبان
(	)	السلعة.	عل الناس سعداء! هذه هي رسالة تسويق	١- تبدو الإعلانات ممتعة وتج
(	)		جبات السريعة مهمة جداً.	1- تعد التوعية من خطورة الو
(	)	ر من الوجبة.	السريعة توضح علام يحتوي كل عنصر	١٠- العديد من مطاعم الوجبات
(	)		ي طاقه اقل من الاطعمه المشويه.	١١- الاطعمه المقليه تحتوى علم
(	)	نباتی.	د ان تحتوی علی البروتین الحیوانی و ال	: ١- الوجبه الغذائيه الصحيه لاب
(	)	A7	نون بأكلون منتجات الالبان.	١٠- الاشخاص النباتيون المتواز
(	)		على نسبه كبيره من الدهون.	١٠- الوجبات السريعه تحتوي ع
(	)		شره يسبب الاصابه بالانيميا	١١- شرب الشاي بعد الأكل مبا
(	)	ن السريعه .	محية التي يمكن تتاولها بدلا من الوجبات	١١- يوجد العديد من البدائل الص
(	)	V	يه لانها صحيه.	١٠- يفضل تتاول الأطعمة المقلم
(	)		على سعرات حراريه منخفضه	٢- تحتوى الوجبات السريعه ع
(	)		ع واحد من الطعام صحى لاجسامنا .	۲- تناول كميات كبيره من نو
(	)		على نسبه عاليه من الدهون.	٢٠- تحتوي الوجبات السريعه ع
(	)		سريعه لا تجذب انتباه المجتمع لشرائها.	٢١- الاعلانات عن الوجبات الم
(	)		سكرية يؤدى الى الاصابة بالسمنه.	: ٢- الافراط في تناول المواد ال
		/		
			لصحيحة مما يلي :	السؤال الثاني: اختر الإجابة ا
		ِي كبير من قائمة	) والبطاطس حجم كبير، والمشروب غاز	۱- یعد ساندویتش (دبل برجر
		ج- الوجبة الصحية	ب- الوجبة الخفيفة	أ- الوجبة السريعة
			للسكريات والدهون والملح.	٢- تحتوي على نسبة عالية مز
		ج- الوجبة الصحية	ب- الوجبة الخفيفة	أ- الوجبة السريعة
		ي الاحتياجات من الطاقة	حدة» من الوجبات السريعة على إجمالم	<ul><li>٣- يمكن أن تحتوي «وجبة وا</li></ul>
		ج- الأسبوعي	ب- اليومي	أ- الشهري
		•	للطاقة العالية والدهون والملح والسكر.	٤- هناك ناجم عز
		ج- احتياج	ب- ضرر	أ_ فائدة
			لطاقة الذي يمدنا بها الغذاء.	#
	_	ج- السعرات الحرارية	ب- الفيتامينات	أ- الدهون

المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي

( 1)

سلسلة الخوارزمي التعليمية	للحصول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي
سنسه اعتقاراتهي التعقيقة	مستعون عني او تعدال عامل تواسل والعدب وعير المنطوع يوراعه بياداني
	<ul> <li>٢- تعتبر سبب من أسباب رغبة الناس في تناول الوجبات السريعة</li> </ul>
- الإعلانات	أ- الجودة ب- السعر ج
	٧- يشاهد الناس إعلانات الوجبات السريعة على
- جميع ما سبق	أ- التلفزيون و الإنترنت ب- المجلات ج
كر والملح.	<ul> <li>٨- يجب أن تختار العناصر التي تحتوي على نسبة من الطاقة والدهون والم</li> </ul>
- لاشئ مما سبق	أ- منخفضة ب- مرتفعة ج
	٩- لا يفضل شرب بعد الأكل مباشرة .
- اللبن	أ- الشاي ب- الماء
	١٠- تعد من الوجبات السريعة .
- الخبز	أ- المحشى ب- البيتزا ج
	١١- تحتوي على نسبه مرتفعه من الطاقه والدهون والسكر
- الوجبات النباتية	أ- الوجبات السريعة ب- الوجبات الصحية ج
	١٢- يعتبر من الوجبات الصحيه للانسان
- المحشي	أ- البيتزا ب- الدبل برجر
-	١٣- يفضل تتاول الوجبات الصحيه عن الوجبات
ـ السريعه	أ- النباتية ب- الصحية
	١٤- الافراط في شرب يعرضك للاصابة بهشاشة العظام
- الشاي	أ- المشروبات الغازية ب- المصادر الطبيعيه
	١٥- شرب الشاي بعد الاكل مباشره يسبب الاصابه
- الانيميا	أ- الصداع ب- البرد ج
	١٦- تحتوى على نسبه عاليه من السكريات والدهون والملح.
- الوجبه الصحيه	
	١٧- يظهر الاشخاص في اعلانات الوجبات السريعة وهم
- غاضبين	أ - سعداء بائمين ج
	١٨- تحتوى الوجباتعلى الكثير من السعرات الحرارية
- السريعه	أ- الصحيه ب- المشويه ج
مه الانسان	
- الدهون	أ- الالياف ب- الفيتامينات
	٢٠ کل مما يلي يعتبر من الوجبات السريعه ماعدا .
- البرجر المقلى	أ- الفاكهه ب- الدجاج المقلى ج

### أسئلة الموضوع ٣: المقصف المدرسي

			(حص):-	السوال الأول : صلع علمه (صلح) أو
(	)	جهيزها بشكل منظم جدا.	لعرض لمقصف المدرسة ويتم ت	١- توضع المعروضات في واجهة ا
(	)	<b>ف</b> .	لمعام الصحي على جدران المقص	٢- من الأفضل عدم لصق صور الم
(	)	تاول الغذاء الصحي.	صحي أن يبدو لذيذا للطلاب ويت	٣- الهدف من لصق صور الطعام اا
(	)		ي مقصف المدرسة للطلاب.	٤- الأطعمة الساخنة لا يتم تقديمها ف
(	)	مة داخل المقصف.	جد للتأكد من جودة الوجبات المقد	٥- يعمل طاقم المقصف المدرسي ب
Ì	)			٦- يتم إضافة كافة المعلومات المتعل
(	)			٧- يفضل عدم عرض مكونات الطع
ì	)			٨- حماية الطعام الموجود بالمقصف
ì	)			٩- تخزين الطعام بشكل آمن وسليم
ì	)	جعلع غير صالح للأكل.	حرارة مناسبة يتسبب في تلفه وي	A STATE OF THE STA
ì	)		ى نوع معاملة وعرض خاص ب	
ì	)		من الأطعمة المطهية في مقصف	
ì	)		الاطعمه المطهيه في نفس الوع	
ì	)		يحتاج الى بعض التفكير الابداع	- Company of the comp
ì	)		السلع بنفس الشكل والطريقه	
ì	)			١٦- وجود الشهادة الصحيه للمقص
ì	)	. 6	من طرق عرض السلع الناجحه	
ì	)			14- درجه الحرارة من الأشياء ال
(	)	مقصف المدر سي	ام احد طرق تخزين السلع في ال	
1	,		A .	
				السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحي
				١- يحتاج التلاميذ إلى ليعز
		ج- ادوات	ب- ملابس	آ۔ غذاء
				٢- من أنواع الأطعمة المقدمة في ما
		ج- جميع ما سبق	ب- المطبوخة والنيئا	أ- الساخنة والباردة
		The state of the s	لضمان صحة وسلامة الطعام و	٣- يتم وضع صورة
		ج- لشهادة التخرج	ب- للبطاقة الشخصية	أ- للشهادة الصحية
			ترتيب الرفوف ورصها بطريقة	
		ج- العاملين	ب- أصحاب	أ- الطلاب
			ماية أصناف الطعام من التلف.	The state of the s
		ج- جميع ما سبق	ب- ورق تغليف وأكباس	أ- العبوات
			صصة لها .	٦- يتم حفظها داخل اوعية حفظ مخ
		ج- كلاهما	ب- المعبأة	أ- غير المعبأة
		مه الطعام والعاملين في المقصف		٧- وضع صوره الشهادة
		ج- العلميه	ب- الصحبه	أ الجامعيه
		بذاب وسليم .	اعد على عرض الطعام بشكل ح	
		- If: Far	2	61.VI 1

المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي

ورى للاطعمه البارده.	خصيص للاطعمه الساخنه واخ	٩- عند تخزين الطعام يجب تـ
ج- صناديق	ب- عبوات	أ- أكياس
	اجهه الزجاجيه تحمى الطعام من التعرض ل	<ul> <li>١٠ خزائن الطعام ذات الو</li> </ul>
ج- الماء	ب- الأطفال	أ- الحشرات
الحشرات.	ن ذات واجهه ليحمى الطعام من ا	١١- وضع الطعام في خزائ
ج- مكشوفه	ب- زجاجیه	أ- خشبيه
	لحماية الطعام	۱۲- لابد من استخدام
ج- اكياس التغليف	ب- ورق المجلات	أ- ورق الطابعه
	، ملونه يعمل على الانتباه	١٣- تقديم الطعام في اطباق
ج- توزيع	ب- تشتیت	أ- جذب
على جدران المقصف	المقصف يجب وضع صور الطعام	١٤- عند عرض الطعام في
ج- الصحى	ب- غير الصحي	أ_ الفاسد
ي مقصف المدر سه	في درجه حرارةعند تخزينه ف	١٥- يجب الاحتفاظ بالطعام
ج- مناسبه	ب- منخفضه	
	فى درجه حرارة	أ- عاليه ١٦- عرض السلع بطريقه ا
ج- الناقد	ب- العميق	أ- الابداعي

#### أسئلة الموضوع ٤: الشراب الطبيعي والصناعي

		6		** *		. 2	
-:/	خطا	1 10	صح	كلمة	ضع	: (19)	السوال ال
		J .		1 (STEAR) 1 (1)			

		() 5, () 53, 6, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5, 5,
(	)	١- يمكن صنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في الماء مع السكر.
(	)	٢- لا يحتوي العصير الطبيعي على أجزاء من لب البرتقال.
(	)	٣- العصير الصناعي مذاقه كمذاق البرنقال لكنه ليس برنقالا طازجا.
(	)	٤- العصير الصناعي يوجد منه عصائر فاكهة مركزة.
(	)	٥- العصير الصناعي لا يحتوي على عصير طبيعي.
(	)	٦- تُعد النكهة الصناعية أغلى ثمنًا من العصير الطبيعي.
(	)	٧- العصائر الصناعية رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم البرتقال الطبيعي.
(	)	<ul> <li>٨- تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي في الفاكهة والزهور.</li> </ul>
(	)	٩- يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة إلى عصير طبيعي.
(	)	١٠- يتم اضافة المواد الحافظة الى العصير الطبيعي الطازج.
(	)	١١- الشراب الصناعي يحتوى على الوان ونكهات صناعيه.
(	)	١٢- النكهات الصناعيه اغلى ثمنا من العصير الطبيعي.
(	)	١٣- العصائر الصناعيه مصنوعه من مواد ملونه غير صحيه .
		السؤال الثاني: اختر الاجابة الصحيحة مما يلي:

- ١- من أنواع عصائر البرتقال.
- ج- كلاهما أ- العصائر الطبيعية . ب- العصائر الصناعية.
  - ٢- مصنوع من مزج الفاكهة أو عصبير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر.
- أ- العصائر الطبيعية . ب- العصائر الصناعية . ج- كلاهما
  - ٣- مصنوعا من عصبر البرتقال والسكر والماء والمواد الحافظة
- ج- العصائر الطبيعية المعلبة ب- العصائر الصناعية. أ- العصائر الطبيعية الطازج.
  - ٤- يحتوي على ماء وسكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة
  - ب- العصائر الصناعية أ- العصائر الطبيعية الطازج
    - ٥- العصير ..... لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية.
      - أ- الطبيعية الطازج. ب- الصناعية
        - ٦- مصنوع من مادة ملونة صحية ونكهة صناعية .
      - اللون الصناعي ب- المواد الحافظة
        - ٧- تعد أرخص ثمنًا من العصير الطبيعي.
      - ب- المواد الحافظة اللون الصناعي

ج- العصائر الطبيعية المعلبة

ج- الطبيعية المعلبة

ج- اللب

ج- النكهة الصناعية

ج- غير الصحي

للحصول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي

٨- يكون سائل صاف بر تقالي و فاتح اللون، مذاقه سكري جدا، وله نكهة البر تقال.

أ- العصائر الطبيعية الطازج. ب- العصائر الصناعية. ج- العصائر الطبيعية المعلبة

٩- الشراب المعصور مباشرة من الفاكهه هو الشراب .....

أ- الطبيعي المعلب ب- الطبيعي الطازج ج- الصناعي - الفاسد

١٠- تقوم ..... بمعالجه العصير الطبيعي والشراب الطبيعي

أ- المصانع ب- النوادي ج- المستشفيات

١١- الشراب ..... مذاقه كمذاق الفاكهه المصنوع منها ولكنه ليس طازجا

أ- الصناعي الفاتح ب- الطبيعي المعلب ج- الطبيعي الطازج

١٢- المشروبات ..... تعصر مباشرة من الفاكهه وتحتوى على اجزاء منها .

أ- الغازيه ب- الصناعيه المعلبه ج- الطبيعيه الطازجه

١٣- تعد النكهه الصناعيه أرخص ثمنا من العصير .....

أ- الصناعي ب- الطبيعي

١٤- فاتح اللون ومذاقه سكري جدا

أ- الطبيعي المعلب ب- الطازج ج- الصناعي المعلب

			The state of the s		
نعليمية	وارزمي الذ	اناتي سلسلة الذ	للدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بي	للحصول على الإح	
		الفاكهة	لموضوع ٥: جولة داخل مصنع شراب	أسئلة ا	
			TOTAL TOTAL CONT. TO STATE OF THE CONT.	رل : ضع كلمة (صح) أو (خ	السوال الأو
(	)	ور.	صفيه العصير لإزالة اللب والقشرة والبذ		
(	)	حلة التعبئة.	مير الطبيعي يذهب العصبير النقي إلى مر	راحل تجهيز وتحضير العص	۲. أولى م
(	)		و تجهيز وتحضير العصير الطبيعي.	ر العمال جودة العصبير اثناء	٣. لا يختب
(	)		أمر ضروري جدا داخل مصنع العصير	لتزام بكافة التدابير الصحية أ	٤. يعد الاا
(	)		علم كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح.		
(	)		ى الأرض يتركها العمال ولا ينظفوها		
(	)	لحروق.	ات عند استخدام الحرارة العالية لتجنب		
(	)		ها العمال ضروريه لحماية المنتج .		
(	)		للمرحله الاولى في عمليه التصنيع.		
(	)		المصنع امر غير ضروري .	مافه المواد الحافظة للشراب	۱۰. اض
(	)		الطبيعي هي غسل الفاكهه.	دي خطوات تحضير الشراب	١١. احا
(	)		ت خاصه.	وتعقيم الزجاجات بواسطه آلا	١٢. يتم
(	)	صنع .	ى الارض احد احتياطات السلامة في الم	م ترك العصبير المنسكب عل	۱۳. عد
		-	ف مما بلتین	اني: اختر الإجابة الصحيحة	السورال الثا
				راحل تحضير وتجهيز الشر	W. 1040
		ج- تسخين العصير	ب- هرس الفاكهة		
			عصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والب		
		ج- كلاهما	ب- الشراب الطبيعي		19 Table 194
		نع الشراب	الوان المجهزة في المعامل مع السكر لص	. <i>I</i>	
		ج- كلاهما	ب- الشراب الطبيعي		أ- الشراب
				العصير الطبيعي عند تعلييه	٤- يُسخن
		ج- لحفظ البكتريا	ب- لقتل الميكروبات	مكيروبات	أ- لتقليل الم
			جهيز العصير الصناعي.	عدى الآلات الزجاجات عند ت	٥- تعقم إح
		ج- لحفظ البكتريا	ب- لقتل المبكروبات	مكيروبات	أ- لتقليل الم
			بصبير الماء والسكر.	يُضاف إلي الع	٦- في
		ج- مرحلة العصر	ب- مرحلة الاختبار		أ- مرحلة ا
			حتى لا يفصل فيما بعد	. السكر بينما يكون السائل	٧- ويُخلط
		ج- ساخنا	ب- متجمد		أ- بار د
			راب.	على إطالة فترة صلاحية الشر	٨- تعمل ١
		ج- البكتريا	ب- النكهة	حافظة	أ- المادة الـ
			ن الذي توضع فيه أغطيتها بإحكام لتجنب	لزجاجات المملوءة إلى المكار	٩_ تتنقل ا

ج- السرقة

ج- كلاهما

ج- الميكروبات

أ- التلف

أ- المادة الحافظة

أ- غطاء الشعر

ب- التلوث

ب- النكهة

ب- قفازات

١٠ - تتسبب ..... الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها

١١- العمال يرتدون ..... لحماية المنتج من التلوث

ول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي

	ب الصناعي من ماء وسكر ومواد	
ج- صلبه	ب- طبيعيه	أ- حافظه
اجزاء منها .	مصنوع من عصير الفاكهه ولا يحتوى على	<ul><li>١٦- الشراب</li></ul>
ج- الطبيعي المعلب	ب- الصناعي	أ- الطبيعي الطازج
	العصير لقتل الميكروبات	۱۷۔ یجب
ج- تسخين	ب- شرب	أ- تجميد
	الى الشراب لابد ان يكون العصير ساخنا	۱۸ عند اضافه
ج- القرفه	ب- البهارات	أ- السكر
بات و فسادها		
ِ ج- تبخر ج- تبخر	ب- تخمر	أ- عصر
J	العصير الطبيعي يجب اولا الفاكهه .	
	المنصير العبيدي يجب اوء	أ- غسل
ج- هرس		۱- عسل ۲۱- نحتاج الی
ج- تخزین	ب- غلیان	أ- تصفيه
		۲۲- اضافه
ج- المواد الصلبه		أ- الملح والسكر
,	مال ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من	
ج- الذباب	ب- التلوث	أ- البكتريا
	جات اسفل السير المتحرك ليتم بالعصير .	٢٤- تتحرك الزجا
ج- ملؤها	ب- تفریغها	أ- تعقيمها
	العصير الطبيعي ترسل الفاكهه من خلال الالات التي تقوم بـ	٢٥ عند تحضير
ج- تنظيفها	اولسف -ب	أ_ هرس
	مال تجنب الحروق عند استخدام	٢٦ ـ يجب على الع
ج- الفاكهة		أ- الحرارة العاليه
	ي المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من	
ج- التلوث		أ- التبخر
-5-, -6	0,,	J

سلسلة الخوارزمي التعليمية	ير مسموح بإزاله بيانات <i>ي</i>	، الإحمدار كامل تواصل واتساب وغ	للحصول على
	٣- اللين	أسئلة الموضوع	
	<b>O.</b> • • •		السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو
( )		E 190 54	١- تُعد مصر من أحد أقل منتجى ل
( )	والى سائلاً		٢- يدخل اللبن في أنواع كثيرة من
( )			٣- لا يحتوي اللبن على كربوهيدر
( )			٤- يأتي اللبن من الابقار والجاموس
( )	لاليان		<ul> <li>والماعز والابل من</li> </ul>
( )	.0, -		<ul> <li>٦- يعد اللبن من المنتجات التي يح</li> </ul>
( )	ب اللبن،		٧- يمكن البائعين عديمي الأخلاق
( )	9979970		<ul> <li>٨- تضاف الفور مالين لتعديل قوام</li> </ul>
( )			٩- لتناول لبن سليم تحقق من طعم
( )			<ul> <li>١٠ اللبن الطازج عند غلية تجد</li> </ul>
( )	la. Is	. يه رواسب سبده. را وبسرعة من على سطح ا	
( )		ر، ويسرعه من عقى سعع . يد من المنتجات مثل الزبادو	
( )	,,,		١٣- الابقار هي المصدر الوحيد
( )			<ul> <li>١٤ الابعار هي المصدر الوحيد</li> <li>١٤ اللبن من المنتجات التي يسد</li> </ul>
( )		هن عليه. نتجات الالبان من الأمور ال	-
( )			
( )		حد على اللبن تدل على ان ال	
( )	.0.	الحافظه التي تضاف الى الله	
( )			١٨- يضاف الماء للالبان للحفاظ
( )	ها للالبان.	ه قد تكون ضارة عند اضافة	<ul> <li>١٩ الفور مالين مادة حافظه قويـ</li> </ul>
		A the feet	1 7 1 × 11 + + + 1 - + + + + + + + + + + + + +
			السؤال الثاني: اختر الإجابة الصد
e tras	h (		١- يساعد على النمو وحماية جهاز
بات السريعة		ب- العصير الصناعي	أ- اللبن
ربات اللبن المختلفة	······································	• 1	٢- تُضاف إلى اللبن الألوان والنكه
عما سبق	ج- لانتنو	ب- البالغين	أ- الأولاد
- X X		970 MARK TO THE TOTAL TO	٣- يحتوي اللبن على نسبة عالية م
م ما سبق	بنات ج- جميع	Cells	أ- العناصر الغذائية والدهون
7			٤- يُصنع من اللبن منتجات عدة وه
ما	ج- کلاھ سرد برسد د برن	ب- الجبن	أ- الزبادي
		AND SERVICE AND SERVICE	٥- لا يُعد إضافته للبن أمرا خطرا،
	ج- النشا	ب- الماء	أ- الفور مالين
		1000	٦- مادة حافظة قوية تحافظ على إب
	ج- النشا	ب- الماء	أ- الفورمالين
573	2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 -		٧- إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أ
	ج- النشا	ب- الماء	
	100 March 100 Ma		<ul> <li>٨- اللبن الذي يتحول إلى اللون</li> </ul>
_ (0+)		ب- الأصفر	أ- الأبيض
	اعداد / بلال نصو ۲۸، ۴۸۳ د	(14)	المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائر

	في صناعه العديد من المنتجات مثل الجبن .	۲۸- يدخل
ج- اللبن	ب- الخضار	أ- السمك
على القليل من اللبن.	ن طريق اضافه حيث يتم الحصول	٢٩ - يتم غش اللبن ء
ج- الجبن	ب- الماء	أ- السكر
	عن طريق الغلى حتى	٣٠ - يتم اختبار اللبن
ج- يتجمد	ب- يتخثر	أ- يتبخر
	ديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع	٣١ - يضاف النشا لتع
ج- السكر	الماء -ب	أ- المادة الدهنيه
	من المنتجات التي يسهل غشها.	٣٢- يعتبر
ج- اللبن	ب- المبكر	أ- العصير
	على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قويه.	
ج- الماء	ب- الفور مالين	أ- النشا
	على اللبن من	٣٤ يمكن الحصول
ج- الأرانب	ب- الدجاج	أ- الابقار
		٣٥ يتم اضافه
ج- الفور مالين	ب- الثلج	أ- النشا
	ن القطرات من يتحول اللبن المضاف الي	٣٦ عند اضافه بعض
ج- الماء	ب- حمض الكبر تيك	أ- صبغه اليود
	اذا وجدت رواسبفهذا يعني ان	
ج- منجبنه	ب- دهنیه	أ- بيضاء
	عند انتزاع المواد منه	
ج- الصلبه	ب- الحافظه	أ- الدهنيه
	ات من صبغه اليود يتحول اللين المغشوش الى اللون	(T)
ج- الاصفر	ب- الاحمر	أ- الازرق
	الزجاجات هي المرحلة الاخيرة في عمليه م	
ج- غل <i>ی</i>	ب- تعبئه	أ- تعقيم
3		1.00

اليمية	فوارزمي التع	للحصول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي سلسلة الد
		أسئلة الموضوع ٧: سلامة الطعام وحفظه
		السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(	)	١. من أمثلة للمواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك .
(	)	٢. حدوث اخطاء عند حفظ الأطعمة يسبب نمو البكتيريا أو العفن فيها.
(	)	٣. يضمن المصنع جودة منتجاته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
(	)	٤. يمكنك فتح عبوات المنتجات الغذائي وتركها دون استهلكها وتبقى سليمة ولا تتلف.
(	)	<ul> <li>م. يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على المصنع لعدم تكرار سوء وأضرار منتجاتهم.</li> </ul>
(	)	٦. يمكن الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى من خلال الخط الساخن فقط.
(	)	٧. عند القيام بعملية خفظ الطعام يجب غسل يديك جيدا.
(	)	٨. عمليه حفظ الطعام نتنم في المصانع فقط.
(	)	٩. التجفيف والتجميد احد طرق حفظ الطعام .
(	)	١٠. المنتج الغذائي الصحي هو الذي له رائحه سيئة.
(	)	١١. يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحيه قبل شراء المنتجات.
(	)	١٢. يعد التجفيف في الشمس احد طرق تجفيف الاطعمه في المنزل.
(	)	١٢. عند وجود عيوب في المنتج يجب التوجه للمتجر لاعادة هذا المنتج.
(	)	١٤. تتسبب المبكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها.
(	)	١٥. لاطاله فتره صلاحيه الشراب يتم اضافه السكر للشراب.
(	)	١٦. لابد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.
(	)	١٧. حمض الاسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم اضافتها لحفظ الطعام.
(	)	١٨. يستخدم حمض النتريت او الكبريتيك كمواد حافظة للطمام.
(	)	19. التجفيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام.
(	)	٢٠ يجب التأكد من تاريخ الانتاج فقط عند شراء اي منتج .
(	)	٢١. يستخدم الملح والسكر في تخليل الخضر اوات وحفظها .
(	)	٢٢. تحتاج عمليه تجفيف الطعام الى نسبه رطوبه عاليه.
131		
		السوال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		١- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنازل
		أ- التجفيف والتجميد ب- البسترة والتعليب ج- جميع ما سبق
		٢- تضيفها معامل التصنيع لتجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول
		أ- المواد الحافظة ب- النكهات ج- السكر

٣- هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج

ب- تاريخ التصنيع ج- تاريخ الفرز تاريخ انتهاء الصلاحية ٤- اذا لم تستجيب الشركة المصنعة لشكوتك أو أخبرك انك سبب المشكلة يمكن الاتصال ب..... لتقديم شكوى.

ج- جهاز حماية المستهاك ب- وزارة الصحة أ- الشرطة

٥- يمكن أن يكون جاهزا للأكل في غضون بضع ساعات، ويستمر لمدة أسبوع تقريبًا في الثلاجة

ب- التجفيف أ- المخللات السريعة ج- التعليب

٦- يزيل الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا

أ- المخللات السريعة

	بازاله الرطوبه من الاطعمه	٧- عمليه تقوم
ج- التجفيف		أ- السلق
	اذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات	٨- يكون المنتج الغذائي
ج- طازجا		أ-غير صحى
	مفظ الطعام تتسبب في	٩- الاخطاء التي تحدث اثناء ح
ج- نمو البكتيريا	ب- تماسك القوام	أ- زيادة الجودة
		١٠- بعد التمليح احد طرق.
ج اللبن		أ- الطعام
	تريك كنوع من المواد عند حفظ الطع	١١- يتم استخدام حمض الس
ج- الصلبه		أ- الحافظة
	حتاج الى درجة حرارة	١٢- عمليه تجفيف الطعام ت
ج- عاليه	ب- باردة	
	. بارسال مفتشين الى المصنع للتحقق من سبب عد	
ج- الدولة	ب- حماية المستهلك	
	مه الطعام عند شرائه؟	١٤- ما الدليل على عدم سلا
ج- رائحته الجميله		أ- رائحته الحادة
<u></u>	ام في المنزل هي التجفيف باستخدام	
 ج- الفرن	ب- الماء	أ- البخار

سلسلة الخوارزمي التعليمية	
---------------------------	--

#### ول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي

### أسئلة الموضوع ٨: تفادي المخاطر أثناء العمل

		75	
			السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(	)		١- تحدث الإصابات للعاملين في المصانع بسبب التعامل مع الأدوات الكهرب
(	)		٢- لتجنب تلك الإصابات يجب الحرص على البقاء بأمان أثناء استخدام تلك
(	)	أو تثقبه.	٣- يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشب
(	)		٤- احرص على فتح النوافذ عند قيامك بعملية الطلاء.
(	)	ك.	٥- احترس من الأبخرة المتصاعدة من عملية الطلاء فقد تسبب في أضرار ا
(	)		<ul> <li>- يجب عليك ألا تقوم باستخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.</li> </ul>
(	)		٧- عند استخدام الشاكوش يجب ان نحرص على عدم ايذاء ايدينا
(	)		<ul> <li>٨- يمكننا تغير ريشه المثقب اثناء توصيله بالكهرباء</li> </ul>
(	)		٩- أثناء ثقب قطعه من الخشب يمكن استخدام المسامير لتثبيتها على الطاولة
(	)		<ul> <li>۱۰ ارتداء نظارة السلامة ضرورى عند القيام بنشر الخشب.</li> </ul>
(	)		١١- يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيدا عن اليد
(	)		١٢- يجب غلق الشبابيك عند طلاء المنزل
			السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		اب أو تطلى الدهانات	١- يجب أن ترتدي السلامة لحماية الأعين عند تقطع الاخش
		ج- حذاء	أ- نظارات بسترة
			٢- إذا كانت الأدوات اطلب المساعدة من شخص بالغ.
		ج- عادية	أ- خفيفة
			٣- دق دقا خفيفا جدا في البداية و أنت تمسكه، ثم ابعد يدك بعيد
		ج- المسمار	أ- الصامولة ب- الخشب
			٤- من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها وأدوات الصنفرة
		ج- الكماشة	أ- المثقاب ب- الشاكوش
			٥- تستخدم لتثبيت عملك على الطاولة
		ج- المسمار	أ- الصامولة ب- الخشب
			٦- يجب أن تكون النوافذ عند القيام بعمليه الطلاء
		ج- مغلقة	أ- مغطاة ب- مفتوحة
		- A	٧- يجب استخدام النظارات الواقيه عند القيام بـ
		ج- الطهي	أعمل العصائر ب- اعمال النجارة
			٨- عند حمل الآلات الحادة الثقيله اثناء العمل يمكن الاستعانه ب
		ج- نظارات واقيه	أ- شخص بالغ ب عسامير
			٩- يجب اتباع مايلي عند تغير ريشه المثقب ماعدا
	الكهر باء	ج- عدم توصيله ب	أ- عدم امر ار السلك في الكهرباء ب- ابعاده عن الماء
			١٠- يجب وضع لتهويه الغرفه عند الطلاء
		42010-7	أ- سخان ب غساله

#### أسئلة الموضوع ٩: الإسعافات الأولية وحالات الطوارئ السوال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-١- إذا كان الشخص فاقدا للوعى ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الافاقة معه. ٢- أول خطوة لافاقة المريض امالة الرأس بلطف. ٣- يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء للمريض اثناء عملية الافاقة. ٤- اذا كنت ستشارك في ندوة عامة عن موضوعات الصحة والسلامة ستحتاج أي نوع من المصادر. ٥- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الاسعافات الاوليه للشخص المصاب. ٦- تستخدم حقيبه الاسعافات الأولية لعلاج الجروج البسيطة. ٧- وضعيه الافاقه مناسبه للاشخاص المصابة بنزيف. ٨- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الاسعاف عند الاصابه الخطيرة . ٩- يجب الضغط برفق على الجرح الى ينزف بقطعه قماش نظيفه . لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعى وينتفس. يجب التخطيط للتدخل عند اصابه شخص باصابه خطيرة -11 لا يمكن علاج الجروح الطفيفه الا بالذهاب الى المستشفى. -17 تنظيف الجرح من اساسيات وقف النزيف -17 السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي: ١- اولى الخطوات التي يجب القيام به في حالة طوارئ صحية. ب- تقييم الوضع ج- التخطيط للتدخل أ- تقدير الوضع أ- تقدير الوضع ج- التخطيط للتدخل ب- تقبيم الوضع ٣- خطوة التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص هي . أ- تقدير الوضع ج- التخطيط للتدخل ب- تقييم الوضع ٤- الخطوة التي تخطط فيها لكيفية المساعدة حتى يصل المسعفون بعد الاتصال برقم ١٢٣ عند الإصابات الخطرة ب- تقييم الوضع أ- تقدير الوضع ج- التخطيط للتدخل ٥- معالج الإصابات والجروح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية ج- تقديم الإسعافات الأولية ب- تقبيم الوضع أ- تقدير الوضع ٦- الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة ورفع الطرف المجروح ثم تنظف الجرح وتضميده تستخدم لـ . ج- افاقة المريض ب- إيقاف النزيف أ- علاج المرض ٧- تمنع الجسم من التدحرج اثناء افاقة المريض. ج- كلاهما ب- الركبة المفرودة أ- الركبة المثنية ٨- استمر في ..... المصاب وتنفسه حتى وصول المساعدة ب- الضغط على الجرح ج- جس نبض أ- قياس الحرارة ٩- يتم وضع الشخص ..... في وضعيه الافاقه ج- فاقد الوعى ولا يتنفس ب- المصاب بنزيف أ- فاقد الوعى ولكنه ينتفس اى العبارات الاتيه لا تعتبر من الخطوات اللازمه عند تقديم الاسعافات الاوليه

ب- الضغط بقوه على الجرح - تضميد الجرح

عند اصابه شخص اصابه خطيرة

ج- الاسعاف

.. ستساعده على التنفس

ج- الجانبيه

أ- عدم التحقق من نوع الاصابه ج- مساعدة الشخص على التنفس

أ- الشرطة

أ- الإفاقه

١١- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة .....

١٢ - اذا كان الشخص فاقدا للوعى ولكنه يتنفس فوضعيه ....

ب- المطافي

ب- نصف جلوس

# أسئلة موضوع شخصيات مصرية مؤثرة: د. محمد أحمد غنيم السؤال الأمل: ضع كلمة (صح) أم (خطأ):

		السوال الأول . فقع عنف (حقق) أو (حقق)
(	)	١- درس الدكتور غنيم جراحة القلب والرئة.
(	)	٢- يعد مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى.
(	)	<ul> <li>ح. يقدم مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC خدمات طبية وجراحية مجانية لآلاف المرضي.</li> </ul>
(	)	٤- قام دكتور غنيم بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976.
(	)	٥- حصل دكتور غنيم على العديد من الجوائز المحلية والعالمية .

#### السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

	يختص بدراسة الجهاز البولي	١- هي فرع من فروع الطب
ج- جراحة الكبد	ب- جراحة القلب	أ- جراحة المسالك البولية

٣- هي نوع من الخلايا التي تنشىء جميع أنواع الخلايا الأخرى، مثل خلايا الكبد أو الكلى
 أ- الخلايا الجذعية
 ب- الخلايا الحسية

٤- حصل .....على جائزة الدولة التقديرية في العلوم الطبية، في مصر عام ١٩٩٧.

أ- دكتور محمد غنيم ب- دكتور مجدي يعقوب ج- دكتور مصطفى السيد

### أسئلة الموضوع ١١: المستكشف النشط

		. 9	, ,	7 40			4 44 4
-:(	حطا	او (	(صح)	كنمه	صع	لاول:	لسوًال ا

		.1—	-/5/(0-/ 0-:05:05
( )	دهنية.	و الطهي تثقيف الناس باستخدام المكونات ال	١- الهدف من استضافة مابولو لفاعليات
( )		تمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم	٢- الإفراط في تناول الملح يزيد من اح
( )		ومرض السكري.	٣- لاتوجد علاقة بين كثرة تناول السكر
( )		اصر الغذائية إلى سوء التغذية.	٤- لايؤدي عدم تناول ما يكفي من العنا
( )		زيادة الوزن والسمنة.	٥- الإفراط في تناول الطعام يؤدي إلى
( )		ذه الأمراض ويوفر الطاقة .	٦- يقي اتباع نظام غذائي صحي من ه
( )		عمليات الطهي أمر مهم جدا.	٧- يعد استخدام المكونات الطازجة في
( )		في دعم الاقتصاد المحلي.	<ul> <li>٨- استخدام المكونات المحلية لا يساعد</li> </ul>
( )	ر.	نممان الأمن الغذائي أمران ضروريان لمص	٩- تحقيق المزيد من الاكتفاء الذاتي و
( )	بحتنا.	المصنوعة في المصانع أمرا مهما جدا لص	١٠- يُعد اختبار الأغذية والمشروبات
			السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة
		درست التنمية الاقتصادية في أمريكا .	١- هي طاهية ومزارعة ورائدة أعمال
	ج- انيقا اولاه	ب- وصفية نزرين	أ- السيدة مابولو
			٢- يشمل تقليل معدل است
Ų	ج- النظام الغذائي الصحو	ب- النظام النباتي الصرف	أ- الظام النباتي
		تمالية الإصابة	٣- الإفراط في تناول الملح يزيد من اح
	ج- امراض العظام	ب- امراض ألقلب	أ- امراض السكر
		كن أن يؤدي إلى الإصابة بامراض القلب.	٤- كثرة استخدامها مضر لصحنتا ويم
	ج- اللحوم	ب- الدهون	أ- البروتين
		ساعة واحدة يوميا	٥- يجب عليهم ممارسة الرياضة لمدة ،
	ج- الأطفال	ب- البالغون	أ- الشباب
			٦- يحتاجون إلى نصف ساعة يوميا .
	ج- الأطفال	ب- البالغون	أ- الشباب
ب شجرة.	مزراع في زراعة ٨٠ الف	لسكان الفلبين لسنوات مقبلة، وساعد ٢٠٠	٧- من أهدافه ضمان وجود غذاء كاف
	ج- لاشئ مما سبق	ب- استصلاح الصحراي	أ- مشروع الكاكو
		صنوعة في المصانع المصري بواسطتها.	<ul> <li>٨- يتم اختبار الأغذية والمشروبات المــــــــــــــــــــــــــــــــــــ</li></ul>
الغذاء	ج- الهيئة القومية لسلامة	ب- وزارة الزراعة	أ- وزارة الصحة
	1000		

### أسئلة الموضوع ١: تصميم وتنسيق حديقة

		السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(	فلابة.	١- يحب الناس الجلوس في الحدائق لاستنشاق هوائها العليل ومشاهدة مناظر ها ال
(	)	٢- نزور الحدائق لأنها تجعلنا نشعر بالهدوء والسعادة.
(	)	٣- يفضل زراعة النباتات صغيرة الحجم بالقرب من مبنى أو جدار طويل.
(	)	٤- اختر ألوان النباتات بحيث تتضمن لون واحد فقط لكل قسم من أقسام الحديقة.
į (	)	٥- من اساسيات التصميم للحديقة التحقق من المنتاطق التي تصل اليها الشمس.
(	)	٦- لون النبات الازرق بيعث على الاسترخاء.
(	)	٧- ليس من الضروري معرفه نوع التربه لزراعة نباتات الحديقة.
(	)	<ul> <li>١٠ نشعر بالهدوء والسعادة عند الذهاب الى الحدائق .</li> </ul>
(	)	٩- تعتبر البرجولات والمقاعد من عناصر الحديقة الجميلة .
(	)	· ١- معرفه حجم النباتات في الحديقة قبل زراعتها امر غير ضروري .
(	)	١٤ - تصمم الحدائق للاستمتاع بالهواء النقي في الحديقة فقط.
(	)	١٥- تبعث الالوان الدافئة للنباتات على الحيوية والنشاط.
(	)	١٦- تصدر النافورة صوتا يساعد على الاسترخاء في الحديقة .
(	)	١٧- يجب اختيار النباتات المناسب زراعتها للتربة الموجودة في الحديقة .
70		
		السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		١- يجب أن يتناسب مع المباني والبيئة المحيطة.
	ج- الحيوانات	أ- الطراز ب- النباتات
		٢- من العناصر المختلفة في تصميم الحديقة الممرات والبرجولات و
	ج- الألوان	أ- النافورة ب- المباني
		٣- يجب ألا تزرع شجرة طويلة بالقرب من مبنى
	ج- قديمة	أ- طويل ب- صغير
	اء،	٤- الألوان مثل درجات اللونين الأزرق والأخضر تبعث على الاسترخ
	ج- کلاهما	أ- الدافئة ب- الباردة
	نط.	٥- الألوان مثل الأحمر والبرتقالي والأصفر تبعث على الحيوية والنشد
	ج- کلاهما	أ- الدافئة ب- الباردة
		٦- احد عناصر الحديقه التي تصدر اصواتا تبعث على الاسترخاء والهدوء
	ج- النافورة	أ- الممرات ب- البرجولات
		٧- يجب معرفه كل مما يلى لاختيار طراز الحديقه ما عدا
	ج- الكائنات الحية بالحديقة	أ- نوع الحديقة ب- الغرض من الحديقة
		<ul> <li>٨- عند زراعة النباتات في الحديقة يجب معرفه المنطقه.</li> </ul>
	ج- طراز	أ- شكل ب- مناخ
	النشاط في الحديقة	٩- اللون لا يعتبر من الوان النباتات الدافئة التي تبعث على الحيوية و
	ج- الاخضر	أ- الاحمر ب- البرتقالي
		١٠ من امثلة الوان النباتات الباردة اللون .
	ج- الاخضر	أ- الاحمر ب- البرتقالي

المهارات المهنية - الصف الخامس الابتدائي ( ٢٠ )

		اسئله الموضوع ٢: تصميم العلامات التجارية وطرق عرض السلع
		لسؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(	)	١- عند اطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها لتكون الخيار الأفضل للعملاء.
(	)	٢- يجب أن يكون تصميم العلامة التجارية غير قابل لاعادة نسخه وتصميمه.
(	)	٢- يمكن للتصميم الجيد للعلامة التجارية ان يكون بارز لامثيل له ولايمكن أن ينسى.
(	)	٤- اذا كان التصميم بسيط فان بذلك يمكنه استخدام رسالة واحدة وواضحة والقليل من الألوان.
(	)	٥- لابد أن يكون التصميم ملائم ومناسب لاختيارات العملاء وتفضيلاتهم.
(	)	٦- لا تساعد علامتك التجارية في الإجابة عن تسأل العملاء عن طبيعة شركتك .
(	)	٧- تساعد خيارات التصميم وكيفية عرض منتجاتك في تشكيل تصور للعلامة التجارية.
(	)	٨- يعيق اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء.
(	)	٩- تؤثر طريقة عرض منتجات المتاجر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية.
(	)	<ul> <li>١٠- يمكن استخدام الإضاءة والألوان والعلامات للفت الانتباه إلى منتج معين.</li> </ul>
(	)	١١- تضفى الإضاءة أجزاء لتبرز المنتج
(	)	<ul> <li>١٢- هويه العلامة التجاريه تعبر عن الطريقة التي يرى بها العالم .</li> </ul>
(	)	<ul> <li>۱۲- لايلزم ان تكون العلامة التجارية ملائمة للمنتج.</li> </ul>
(	)	15- تساعد الاضاءة على لفت انتباه العملاء وتشجيعهم على الشراء .
(	)	١٥- يفضل استخدام العديد من الألوان عند تصميم العلامة التجارية لجذب الانتباه
(	)	17- يجب ان تحمل العلامة التجارية رسالة واضحة يفهمها العملاء بمختلف فئاتهم
(	)	١٧- يجب ان تكون هوية العلامة التجارية قوية ليثق فيها العملاء .
(	)	1/- التصميم المعقد للعلامة التجارية يرسل رسالة واضحة للعملاء عن المنتج.
ì	)	<ul> <li>١٩- التسويق البصري يتمثل في الألوان والعلامات التي تلفت انتباه العملاء للمنتج.</li> </ul>
(	)	• ٢- استخدام الالوان المعقدة في العلامة التجارية للمنتج يساعد على ايصال الرسالة المرغوبه للمنتج.
	,	
		لسوال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		١- يعمل لتطوير هوية علامة تجارية قوية يتعرف عليها العملاء ويثقون فيها.
		- التاجر ب- المصمم ج- العمال
		٢- من مبادئ التصميم الجيد للعلامة التجارية
		- بسيط وبارز ب- ملائم وقابل لاستتساخه ج- جميع ما سبق
		٢- اذا كان التصميم مناسب الخنيارات العملاء وتفضيلاتهم فذلك التصميم يعتبر
		- بسيط ب- بارز ج- ملائم
		٤- هي الهوية والطريقة التي يرى بها العالم شركتك،
		- العلامة التجارية ب- الرمز ج- المنتج
		٥- الإحداث توازن وإيصال الرسالة التي تريد إيصالها من خلال التصميم حدد
		- لون واحد فقط
سغر	الأم	٦- هو الأسلوب المستخدم في ترويج السلع، وفيه يتم وضع أكبر عنصر في المنتصف، مع وضع العناصر
5576		حوله.
		- أسلوب الهرم بالتدرج ج- الأسلوب المنظم
		٧- تجذب انتباه العميل إل علامة تجارية معينة على رف ما.
		100 March 100 Ma

سلسلة الخوارزمي التعليمية	للحصول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي	6
		11 - 8
ج- الإضاءة		
	توجه الرسائل المتعلقة بهوية العلامات التجارية	100
ج- الإضاءة		
	تُضفي أجواء وتُبرز المنتجات	_9
ج- الإضاءة	لافتات ب- كتلة اللون	1- 11
ر الأكثر أهمية في المنتصف.	· توفر ميزة إبراز المنتجات لتكون على مستوى رؤية العملاء لإبراز العناصه	٠,٠
ج- كلاهما	معروضات الهريمة ب- المعروضات الاسطوانية	1- 16
شکل جید	· يجب ان يتوافر في تصميم العلامة التجارية لتسويق السلع بـ	-11
ج- الالوان المتعددة	شكل المعقد ب- الشكل البسيط	1- 16
	ويتمثل التسويق البصرى في جميع مايلي ماعدا	-17
ج- الموسيقي	إضاءة ب- الألوان	1-18
	. من مبادى التصميم الجيد للعلامة التجارية ان يكون	15
ج- غير واضح	عقد بسيط	أ_ مـ
	. بعد اسلوب الهرم هو الاكثر استخداما في السلع	-12
ج- صناعه		
فو ف ِ	· تقوم بجذب انتباه العميل الى علامة تجارية معينه على احد الرفا	
ج- كتله اللون		
للعلامة التجارية	. يعتبر اختيار من العوامل التي تحدد وتبرز الطابع الرسمي	-17
ج_ الشكل		
	. تساعد طريقة عرض السلع على التسويق	-14
ج- الحسي		
للعملاء ويشجعهم على الشراء.	•	
<b>ج- هر می</b>		
	. يجب أن توضح	
ج- الاعلانات		
و به دون تشتيت العملاء .		
ج- بسيطة		
and the second s	و يمكن استخدام التسويق كالاضاءه لجذب انتباه المجتمع لشراء الم	- ۲ 1
ج- السمعي		
<u> </u>		

### أسئلة الموضوع ٣: عناصر العرض المسرحي

	ال الأول : ضع كلمه (صح) أو (خطأ):-	السن
رحي. (	هتم المدارس بالمسرح بحيث يوجد في كل مدرسة مشرف على النشاط المس	۱_ ت
)	شير الإضاءة إلي وقت معين من اليوم ولكن لايمكنها أو تشير الى مكان ما.	ಪ <u>-</u> ۲
)	وفر الديكور جو متوازن للعرض المسرحي.	۳ -۳
مساحة نفسها.	حدد الديكور المكان الذي سيدخل الممثلون ويخرجون من المسرح، وشكل الم	٤ - ي
ني.	مكن أن يكون للازياء والاكسسورات تأثير بصري كبير في العرض المسرح	٥- ي
_حي.	تساعد الأزياء في الإشارة إلى حقبة من التاريخ حدث فيها ذلك العمل المسر	7 - Y
)	مكن استخدام الموسيقي لإحداث حالة من التوتر .	۸- ت
)	إيمكن الصوت أن يخلق حالة مزاجية معينة أو جوا معينا؛	y _∧
)	لاضاءة القوية على المسرح تعطى احساسا بالغموض.	1 _9
)	يشمل الديكور الاثاث والاكسسوارات والمناظر المستخدمة في المسرح.	٠١٠
)	لوصف نوع معين من الشخصيات يجب التركيز على الديكور .	-11
)	يجب أن تصمم ازياء المسرح لوصف نوع معين من الشخصيات	-17
)	يجب ان تتناسب عناصر المسرح مع اسلوب الانتاج وتعززه.	-15
)	تساعد اضاءه المسرح على توفير جو متوازن اثناء العمل.	-1 ٤
	من عناصر العمل المسرحي الديكور والموسيقي .	-10
)	يجب اختيار الصوت في المسرحيه بعنايه لتعزيز العمل الفني .	-17
	يجب استخدام مجموعه من العناصر لانتاج العمل المسرحي بشكل جيد .	_1 Y
	الهدف من الأضاءة داخل المسرح هو الاشارة الى وقت معين من اليوم.	-14
)	يشمل الديكور تصميم مشهد كل شي داخل مساحة التمثيل وحولها .	-19
)	الازياء التي يتم تصميمها للعمل المسرحي لها تأثير سمعي كبير	٠٢.
)	لا توجد انواع مختلفه من الغرز يمكن استخدامها في تطريز الملابس.	۲۱_
	ال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:	السئ
ن على المسرح،	مكن استخدامها لتسليط الضوء للتركيز على شخصية أو نشاط أو عنصر معي	۱- ۃ
ج- الصوت والموسيقي	ضاءة ب- الديكور	أ_ الإ
	في العناصر التي تجعل العمل المسرحي ناجحا.	s - Y
ج- السيناريو	ناصر التقنية للمسرحية ب- الإنتاج المسرحي	أ_ الع
	ساعد في توفير جو متوازن، تثبير إلي وقت معين من اليوم .	۳_ ت
ج- الصوت والموسيقي		
	مكن للضوء أن يولد تأثير ا هادئًا أو ليليا على المسرح،	٤- پ
ج- الاصفر	حمر ب- الأزرق	أ_ الأ
	مكن للإضاءة أن تولد شعور ا بالغموض.	ñ -0
ج- العالية		أ_ الم
	تضمن تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها	٦− ټ
ج- الصوت والموسيقي		Materials Street
	ر على المسرح، () () () () () () () () () () () () ()	إلى المدار من بالمسرح بحيث بوجد في كل مدرسة مشرف على النشاط المسرحي ( شير الإضاءة إلي وقت معين من اليوم ولكن الإيمكنها أو تشير الي مكان ما.  وفر الديكور المكان الذي سبخ المسئون ويخرجون من المسرح، وشكل المسلحة نفسها.  حدد الديكور المكان الذي سبخ المسئون ويخرجون من المسرح، وشكل المسلحة نفسها.  مكن ان يكون للازياء والاكسسور ات تأثير بصري كبير في العرض المسرحي.  إيمكن الموسيقي الإحداث حالة من التاريخ حدث فيها ذلك العمل المسرحي.  الإضاءة القوية على المسرح تعطي احساسا بالمعوضية وجوا معينا؛  الإصف نوع معين من الشخصيات بجب التركيز على الديكور .  الوصف نوع معين من الشخصيات بجب التركيز على الديكور .  اليحب أن تتصمم ازياء المسرح مع اسلوب الانتاج وتعزره .  اليجب أن تتصم الإياء المسرح على توفير جو متو ازان الثاء العمل .  يجب ان تتناسب عناصر المسرح مع اسلوب الانتاج وتعزره .  اليجب المتخدام مجموعه من العناصر الانتاج العمل المسرحي بشكل جيد .  اليجف من الإضاءة داخل المسرحية بالإنسارة الي وقد معين من اليوم .  الإنياء التي يتم تصميمها للممل المسرحي لهاتأثير مسمى كبير .  الازياء التي يتم تصميمها للممل المسرحي لهاتأثير مسمى كبير .  الانوجد انواع مختلفه من الغرز يمكن استخدامها في تطريز الملابس .  ال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :  ال الشاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :  الله الشام الذيكور تصميم العمل المسرحي لهاتأثير مسمى كبير .  الماديس عن العمل المسرحي الهادئا أو ليليا على المسرحي على المسرحي على المسرحي الماديس .  الموت و الموسيقي على المسرحي المعناءة حب الانتاج المسرحي على المعرح .  الموت و الموسيقي على المعرف المسرحي المعن المنتخدام التناء المسرحي على المعروء .  الموت و الموسيقي على المعروء .  الموت و الموسيقي على المسرحي المعن مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها .  الموت على المعسون من البوء .  الموت و الموسيقي المكان المسرع المعن من البوء .  الموت و الموسيقي المكون المنخفضة .  الموت على المنوء .  الموت المنوء .  الموت المناء المعال المسرع المسرع المعرور الملامة المعرور الملامة التمثيل وحولها .

سلسلة الخوارزمي التعليمية	للحصول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي	
	تستخدم العروض من المؤثرات الصوتية أو الموسيقي في إنتاجها.	-×
ح- كلاهما		أ_ الد
	يمكن لها المساعدة في وصف نوع معين من الشخصيات.	-A
ح- الأزياء	ديكور بـ الصوت والموسيقى	اً_ الد
	صوت زقزقة العصافير يساعد على الشعور بالتواجد في	۹_ ،
ح- قلب الصحراء	عدى الحدائق ب- منزلك	أ- إح
	. يشمل تصميم الازياء وكل ما يستخدمه الممثل على المسرح.	-1+
ح- الشعر المستعار	صوت ب- الموسيقى	أ_ الد
	. الاضاءة المنخفضه على المسرح تعطي شعورا ب	-11
ح- الغموض	قوة ب- العنف	أ_ الد
	. تعدمن عناصر العرض المسرحي.	-17
ه- الظلام	صوت ب- الحركه	أ_ الـ
	. يتضمن تصميم مشهد كل شي داخل مساحة التمثيل وحولها	-17
ه- الأضاءة	ديكور ب- تصميم الازياء	أ_ الد
	. الضوء الأزرق في المسرح له تأثير	
ح- نها <i>ري</i>	ادی ب- مزعج	أ۔ ه
ارات ومستحضرات التجميل	. يشمل كل ما يستخدمه الممثلون على خشبة المسرح مثل الاكسسو	_10
ه- الديكور	إضاءه ب- تصميم الازياء	أ_ الإ
	. جميع مايلي من عناصر الديكور ماعدا	-17
ه- الشعر المستعار	منصات المرتفعه ب- المناظر	أ_ الـ
	. الاضاءه المنخفضه بالمسرح تشعرنا	
ح- التوتر	مرح ب- الغموض	أ_ الـ

### أسئلة الموضوع ٤: فن التطريز

		السوال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطا):-
(	)	١- يستخدم التطريز لإيصال أفكار معينة منذ ظهور المجتمعات الأول في مصر.
(	)	٢- لا تعد التصميمات جزءا من ثقافتنا وتراثنا.
(	)	٣- تُستخدم غرزة السراجة لعمل خطرفيع لتحديد الأشكال المطرزة.
(	)	٤- تعد الفرع غرزة من الغرز الأكثر شبوعا والأساسية.
(	)	٥- لعمل بعض العلامات على الملابس نستخدم عرزة السراجه.
(	)	٦- يمكن استخدام غرزة السراجة لتزيين الملابس.
(	)	٧- لا يعتبر التطريز مهما للحفاظ على التراث .
(	)	٨- استطيع التعبير عن الافكار المختلفه باستخدام النطريز
(	)	٩- غرزة الفرع تكون على شكل خطوط متقطعه متساويه او غير متساويه
(	)	١٠ - الغرزة المثاليه لمل فراغ وحدة زخرفيه تمهيدا لحشوها هي غرزة السراجة .
(	)	١١- يمكن استخدام غرزة السراجة لخياطة قطع قماش مع بعضها.
(	)	١٢- لا يمكن تطريز الملابس باستخدام الابرة والخيط.
(	)	١٣- يعتبر التطريز من الحرف التقليدية القديمة.
(	)	١٤- التصميمات المطرزة المصرية تعد جزءا مهما من تراثنا.
(	)	١٥- تستخدم غرزة الفرع لاصلاح الملابس.
(	)	١٦- غرزة السراجة تكون على شكل خطوط متقطعه متساويه فقط .
(	)	١٧- يمكن الاستفادة من المصائد السلكية في عمل منحوتات ومجسمات للحيوانات البرية.
(	)	<ul> <li>الغرزة المثاليه لمل فراغ وحدة زخرافيه تمهيدا لحشوها هي غرزة الفرع.</li> </ul>
7.		السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		١- يُعد حرفة تقليدية لتزيين القماش باستخدام الإبرة والخيط ومواد أخرى مثل اللؤلؤ أو الترتر.
		أ- الابليك ب- التطريز ج- الفسيفساء
		٢- تكون التصميمات المطرزة المصرية مستوحاة من الطبيعة والحياة اليومية والقيم و
		أ- الرموز القديمة ب- الرموز الغربية ج- الرموز الحديثة
		٣- تستخدم غرزة تزبين المفارش والملابس وخياطة قطع القماش مع بعضها البعض.
		أ- الفرع ب- السراجة ج- رجل الغراب
		٤- هي الغرزة المثالية لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدا لحشوها.
		أ- الفرع ب- السراجة ج- رجل الغراب
		٥- تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية
	Ļ	أ- غرزة الفرع ب- غرزة السراجة ج- غرزة رجل الغراد
		٦- تستخدم غرزة السراجة لجميع مايلي ماعدا .
		أ- تزين الملابس ب- تزين المفروشات ج- تطريز الاز هار
		٧- يمكن تطريز القماش باستخدام جميع مايلي ماعدا
		أ- الابره ب- الخيط ج- القلم
		<ul> <li>٨- التصميمات المطرزة المصرية القديمة مستوحاه من كل مايلى</li> </ul>
		أ-الطبيعة ب- التكنولوجيا ج- الرموز الحديثة
		٩- تم الاعتماد على استخدام ادوات بسيطه لتزيين الملابس قديما مثل
		أ- ماكينه الطباعه ب- الابرة ج- المسطرة

li elege h	-011	الذه	سلسلة
التعتثيت	ررسي	احق	-

ول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي

## أسئلة موضوع شخصيات مصرية مؤثرة: نجيب محفوظ

		السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(	)	١- ولد نجيب محفوظ بحي الجمالية - القاهرة وتخرج من كلية الأداب .
(	)	٢- كان محفوظ يؤمن بأهمية الرسم والموسيقي كضرورة لحياتية.
(	)	٣- بدأ شغف نجيب محفوظ بقراءة أعمال الكتاب المصربين فقط.
(	)	٤- قام محفوظ بتجسيد روح المجتمع الغربي في رواياته.
(	)	٥- تم اقتباس أكثر من ثلاثين قصة قصيرة من أعمال نجيب محفوظ لتصبح أفلاما.
(	)	٦- تم وصف أعماله بأنها فن روائي عربي ينطبق على جميع البشر.
		الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :
		١- مؤلف وروائي مصري يُعد من أهم الأدباء العرب خلال القرن العشرين وحاصل على جائزة نوبل.
		أ- نبيل فاروق ب- نجيب محفوظ ج- أنيس منصور
		٢- بدأ شغف محفوظ في عمر مبكر جدا وقام نجيب محفوظ بكتابة أكثر من مائة قصة قصيرة.
		أ- بالكتابة ب- بالقراءة ج- بالرسم
		١- حصل نجيب محفوظ على في عام ١٩٨٨ وأصبح أول كاتب عربي يحصل عليها.
		أ- قلادة العلوم ب- قلادة النيل ج- جائزة نوبل للأداب
		إحدى أشهر روايات محفوظ وقد صور أفكار ومشاعر المصريين المعاصرين
		أ- رواية أفراح القبة بـ
		هي أولى روايات محفوظ تدور أحداثها في مصر القديمة.
		أ- رواية حكمة خوفو ب- كفاح شعب طيبة ج- الحرافيش

	أسئلة الموضوع ٦: المستكشف النشط	
	، الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-	المسوال
(	كن للطلاب حماية الحيوانات البرية التي يحبونها اذا اكتسبوا المعرفة الكافية للحفاظ على الحياة البرية. (	۱- یمک
(	تُصنف الأسود كحيوانات مهددة بالانقراض لانها يوجد العديد منها في المحميات.	7 - K
(	ول مودومبا الإسلاك الخطرة للفخاخ الى قطع فنية على شكل حيوانات.	۲- یح
(	اسم مبادرة ( Snares to Wares ) باللغة الإنجليزية اسما جذابا متناغما وملفتا.	٤ ـ يعد
(	يعد المصريون القدماء علامة راسخة للفنانين المصريين.	7 -0
	الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:	لسوال
	عالم أحياء حاصل على جوائز في مجال علم الحفظ الحيوي، ورائد أعمال في مجال حفظ الأحياء، ومعلم،	
		ومر
	و مودومبا بریان بومبا ج- جیف کیربي	اً- توتيا
	كز أبحاث مودومبا على تحديد التهديدات الرئيسة في أو غندا،	۲- ترک
	، الاسيوي ج- الأسد الإفريقي ج- الأسد الإفريقي	اً۔ الفیل
	. أكبر منتزه وطني في أوغندا، ولكنه يضم أقل عدد من الأسود والضباع في البلاد.	۲- يعد
	تشبيسون الوطني ب- جزيرة بالاوان ج- وادي الحيتان	ا۔ مور
	. التهديد الرئيسي الذي تواجهه الحيوانات البرية ، يمكنها حبس الحيوانات واصطيادها.	٤ - تعد
	ام الارضية ب- المصائد والفخاخ السليكة ج- الأطعمة المسمومة	ا_ الألغ
	ظمة غير ربحية أمسها الدكتور موبومبا بسبب المصائد السلكية وأصبح المدير المشارك لها.	٥۔ منظ
	Snares to Wa ب- اليونيسكو ج- افريقيا الام	
	لل الشعار وهو أسد يحيط به سلك، المصائد التي تصبح فيما بعد منتجات يتم بيعها.	٦- يمث
	مة التجارية لمنظمة Sanres to Wares	ً- العلا

ج- العلامة التجارية للأمم المتحدة

٧- يقوم المصريون بإعادة تدوير الخردة التي كان من الممكن إلقاؤها في أماكن تجميع النفايات، وتحويلها إلى...

ب- سجاد و أكياس أ- أجهزة منزلية ج- ملابس

	اختبارات سابقة - القليوبية - ادرة غرب شبرا الد	الخيمة	
السؤال الاول: تختر الاجابه	الصحيحه مما بين القوسين:		
۱ ـ بساعد	على النمو و حمايه الجهاز المناعي.		
أ) اللبن.	ب) العصير الصناعي.	ج) المشروبات الغازية	
تعمل على إطالة فترة صلاح	ية الشراب		
أ) التجفيف والتجميد	ب) البستره و التعليب	ج) أو ب مغا	
اولى مراحل تحضير وتجهيز	العصير الطبيعي المعلب هي		
أ) غسل الفاكهة جيدا.	ب) هرس الفاكهة.	ج) تسخين العصير	
٤- يجب أن ترتدي	عند تقطيع الخشب لحمايه الأعين		
أ) حذاء.	ب) نظارات.	ج) ستره	
٥- تناول	. بكميات كبيرة قد يسبب السمنه		
أ) الاطعمه المقليه .	ب) الأطعمة المسلوقه.	ج) الأطعمة المشويه	
٦ من أنواع العصائر .	<i>Y</i> 3'	27	
أ) عصائر طبيعية.	ب) عصائر صناعیه	ج) او ب معا	
٧- تحتوي	على نسبه عاليه من الملح و الدهون والسكريات	12	
أ) الوجبات السريعة.	ب) الوجبات الصحيه.	ج) الوجبات الخفيفة	
السؤال الثاني : ضع علامة ،	صح او خطا امام العبارات التاليه :		
١- يجب عليك استخدام الأدر	وات الكهربائية بالقرب من الماء .		)
٢- نزور الحدائق لأنها تجعا			)
٣- يدخل اللبن في العديد من	المتبروبات المصنعه . طعام يجب غسل يديك جيدا .	/	)
N 1967 N	عمام يجب عسل يديب جيداً . غدام نظارات واقية عند التعامل مع الخشب .		<i>)</i> )
٦- اخر خطوات وقف النزيد			)
٧- الشراب الصناعي لا يحد			)
<ul><li>٨- ليس من الضروري التو</li></ul>	عية بخطورة الوجبات السريعة .		)
السؤال الثالث:			

١- اذكر بعد طرق حفظ الطعام ؟

7	1 - 1 ( - 1 ( 7 1 - 1 )	717 71.1.	اما داتران دی در در د	مروا کا الا دار کارا تر	
مرتوته.	سلسلة الخوارزمي ا	ا باراله بیانی	واصل واتساب وغير مسموح	عصول على الإصدار عامل لو	
		وش عيسي	نة - البحيرة – ادارة ح	اختبار ات سابة	
		العبارة الخاطئة	حيحة وعلامة (×) أمام	ة (٧) أمام العبارة الص	السؤال الأول: ضع علاما
(	)		تزرع بها .	قة بحدد النباتات التي س	١- نوع التربية في الحدية
(	)		لعة قماش نظيفة	<i>للي أي جرح ينزف بقط</i>	٢- يجب الضغط برفق ع
(	)		المركز والسكر .	سنع من عصير الفاكهة	٣- العصائر الطبيعية تص
(	)	19	من الوجبات السريعة	للطعمة الصحية بدلا	٤- يجب التفكير في نتاول
(	)		اف لللبن.	لمواد الحافظة التي تضد	٥- تعتبر مادة النشا من اا
			قوسين	ابة الصحيحة مما بين ال	السؤال الثاني: اختر الإجا
			. 4.4	نا بها الغذاء هو	١- مقياس الطاقة التي يمد
		د- النسبة المئوية	ج- درجة الحرارة	ب- السعرات الحرارية	أ- الطاقة الحرارية د
		لان عن المنتج.	لضمان نجاح الإع	التجارية	٢- يجب ان تكون العلامة
		د- غير واضحة	ج- معقدة	ب- بارزة	أ- غامضة
		3		لريق الغلي حتى	٣- اختبار اللبن يتم عن ط
		د- ينضبج	ج- يتبخر	ب- يتخثر	أ- يتجمد
		3	متخدم لتزيين الملابس.	، شكل رفيع وتم	٤ غرزة الفرع تكون علم
		د- مستطيل	ج- مربع	ب- دائرة	أ- خط
		قصف المدرسة	عند تخزينه في ه	درجة حرارة	٦- يجب حفظ الطعام في
		د- مناسبة	ج- الغليان	ب- عالية	أ- منخفضة د
			إجابات وأكمل الجملة:	ابة الصحيحة من بين الا	السؤال الثالث: اختر الإج
		الستريك _ فتح)	ن - تبريد - التحفيف –		

١- تعتبر مادة ...... مادة حافظة قوية، ولكنها قد تكون ضارة.

٢ - يستخدم حمض ...... كمادة حافظة لجعل الطعام يدوم طويلا.

٣- يعد ..... احدى طرق حفظ الأطعمة.

٤- يجب العصير لقتل الميكروبات

٥- يفضل الطلاء النوافذ عند القيام بأعمال الطلاء

التعليمية	لخوارزمي	سلسلة ا
at at		

#### للحصول على الإصدار كامل تواصل واتساب وغير مسموح بإزالة بياناتي

اختبارات سابقة - البحيرة - ادارة أبو المطامير

	:	الأقو اس	من بین	الصحيحه	الإجابة	اختر	الأول /	لسؤال
--	---	----------	--------	---------	---------	------	---------	-------

	ً - من محتويات حقيبة الاسعافات الأو	الأوليه		
--	-------------------------------------	---------	--	--

3 (	د- ملابس	ج- معطر	ب- لاصق جروح	ً- أقلام ومساطر
-----	----------	---------	--------------	-----------------

أ- متجبنة ب- دهدية ج- متعفنه

٣- من المواد الحافظة .....

أ- حمض الأسكوريك ب- النتريك ج- الأولى والثانية

٤- في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالرقم

ا۔ ۱۲۲ بے۔ ۱۲۴

السؤال الثاني ضع علامة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أمام العبارة الخاطئة:

١- يوفر اللبن الكالسيوم للعظام.

٢- عصير البرتقال النقى الطازج يحتوى على أجزاء من لب البرتقال .

٣- جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة منخفضة

٤- من منتجات الألبان الجاموس والأبقار .

٥- من الأطعمة المعلبة التونه - صلصة الطماطم

السؤال الثالث: صل العبارة (أ) بما يناسبها من العبارة (ب):

Ų.	
أ) شراب صناعي	١- هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج
ب) الزبادي	٢- يعد من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف
ج) شاش طبی	٣- سائل صاف بلون الفاكهة
د) تاریخ الصلاحیة	٤- من منتجات الألبان
ه) تنظيف الجرح	٥- يعد من محتويات حقيبة الأسعاف

سلسلة الخوارزمي التعليمية	ح بإزالة بياناتي	صول على الإكدار كامل تواصل واتساب وغير مسمو	
	كز دمنهور	اختبارات سابقة - البحيرة - مرد	
	أمام العبارة الخاطئة:	ة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أ	السؤال الأول: ضع علاما
( )		, عملية الهضم. حتوى على سكر وماء ولون صناعي.	۱- تساعد اللحوم على ۲- العمد الطروم على
( )	_	حدوى على شكر وماء وتون صفاعي. لاء الرأس والقفازات ضرورية لحماية المنتج	
( )	. (		٤- ارتداء العمال العطال العطال العطال
( )		صدر لقتل الميكروبات. مدير لقتل الميكروبات.	A 10 CONTRACTOR OF THE PARTY OF
( )			٦- يجب فتح النوافذ ء
( )		ت صوع المعرق. ، يضر الفرد والمجتمع والبيئة.	
( )		، يبعث على الاسترخاء. ن بيعث على الاسترخاء.	to be a second to the second t
( )			
		بة الصحيحة مما بين القوسين:	//
		من البدائل النباتية .	١- تعتبر
	ج- الألبان	ب-الحبوب الكاملة	أ- اللحوم
	7	سريعة على سعرات حرارية	٢- تحتوى الوجبات ال
	ج- متوسطة	ب- منخفضة	أ- عالية
		التهوية الغرفة عند الطلاء	٣- يجب وضع
	ج- مدفأة	ب- مروحة	أ- سخان
		لتزيين وتطريز الملابس	٤- يمكن استخدام
	ج- الحديد	ب- الشاحن	أ- الفرز

ج- الكتاب

ج- الاثنين معا

ج- الشركات

٥- من عناصر الحديقة .....

٦- من أنواع غرز الخياطة .

٧- تزرع الفاكهة أو الزهور في ......

أ- السخان

أ- السراجة

أ- السيارات

ب- النافورة

ب- المزارع

ب- الفرع

أ- البقو ليات ج- الحبوب ب- الخضر وات ١٢- هي مواد تساعد في تقليل الالتهابات. ج- اللحوم

ب- الدهون أ- مضادات الأكسدة ٣ - تحتوي على نسبة عالية من البروتين والألياف،

ج- الحبوب ب- الخضر وات على الإصدار كامل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل أو إزالة البيانات

	٢٤ ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
ج- الحبوب	أ- البقوليات ب- الخضروات
	١٥- الباذنجان من مصادر البروتينات
ج- الدهنية	أ- النباتية
200	١٦- تحتويعلى دهون غير صحية
ج- الخضروات	أ- اللحوم ب- البقوليات
	١٧- الاشخاص الذين يأكلون البيض يطلق عليهم
ج- لاشئ مما سبق	أ- النباتيون المتوازنون بالمتوازنون الصرف
ج- الخضروات	١٨- تعتبر من البدائل النباتيه المفيدة للجسم.
ج- الحصاروات	أ- اللحوم 19- تحتوى على نسبه منخفضه من البرونين
ج- الحبوب	أ- البقوليات بعد معد بالخضراوات
No. of the Control of	٠٢٠ الوجبه يجب أن تكون متوازنه بين البروتين النباتي وال
ج- المُخزنه	أ- السريعه <i>ب- المغذيه</i>
فقر الدم	٢١- يمكن لبعض ان تساعد على الوقايه من هشاشة العظام وف
ج- الدهون	أ- الخضر او ات الورقيه ب- اللحوم
	٢٢- من امثله المصادر اللحوم او المأكولات البحرية او البيض
ج- الحيواني	أ- النباتي الحيواني
	<ul> <li>٢٣- يمكن ان يسبب العديد منها زيادة خطر الاصابه بامراض القلب والسمنة الم</li> </ul>
ج- النباتات	
ج- الاسماك	٢٤- نجد البروتين النباتي في
ج- الإسمال	<u>- المحسرات</u> ٢٥- يعد نوعا من البرونين الحيواني
ج- اللبن	أ- الفول بروين البندق
<u> </u>	٢٦- الافراط في تناول بسبب امراض القلب .
ج- البقوليات	أ الفاكهه ب- المنتجات الحيوانية
	٢٧- الوجبه النباتيه الصرف تحتوى على
ج- البيض	أ- اللحوم ب- الارز
	٢٨- تعتبر من البدائل النباتية .
ج- الاجبان البيضاء	أ- اللحوم المشويه ب- الحبوب الكاملة
	٢٩- تناول الخضراوات الورقية الخضراء يساعد على الشعور بـ
ج- الغضب	أ-الاسترخاء ب- الحزن ٣٠- يعتبر من البروتينات الحيوانية
ج- الخس	أ-البسله ب- البيض
	البسه البدائل النباتيه تحتوى على نسبه بروتين من البروتين الحيواني الحيواني
، . ج- اق <u>ل</u>	أ- اعلى بروين سي حب بروين المساويه

	أسئلة الموضوع الثاني: الوجبات السريعة والعادات الغذائية غير الصحية
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(صبح )	١- يمكن أن تحتوي وجبة الغداء على فلفل أخضر ومحشى ورق عنب وكشري.
(صح	٢- يحب الناس تناول الوجبات السريعة لأنها سريعة التحضير.
(صح	٣- تتميز الوجبات السريعة بأنها طعمها رائع وشهى ولذيذ
(خطأ )	٤- تعد البطاطس المقلية والبيتزا من أمثلة الوجبات الصحية.
(خطأ )	٥- تناول الكثير من الوجبات السريعة لايشعرك بالقلق
(خطأ )	٦- تضيف الوجبات الصحية الكثير من السعرات الحرارية.
(خطأ )	٧- تعتبر الوجبات السريعة زهيدة الثمن.
(صح )	<ul> <li>٨- مع مرور الوقت، يمكن أن يزيد الضرر من تناول الوجبات السريعة.</li> </ul>
(صح )	٩- سبب الطعم الشهي للوجبات السريعة هو احتوائها على كمية كبيرة من السكريات والدهون.
(صح )	١٠ - تبدو الإعلانات ممتعة وتجعل الناس سعداء! هذه هي رسالة تسويق السلعة.
(صح )	١١- تعد التوعية من خطورة الوجبات السريعة مهمة جدا،
(صح )	١١- العديد من مطاعم الوجبات السريعة توضح علام يحتوي كل عنصر من الوجبة.
(خ ز)	١١- الاطعمه المقليه تحتوى على طاقه اقل من الاطعمه المشويه.
(ص)	11- الوجبه الغذائيه الصحيه لابد ان تحتوى على البروتين الحيواني والنباتي.
(ص)	١٠- الاشخاص النباتيون المتوازنون يأكلون منتجات الالبان.
(ص)	١٠- الوجبات السريعه تحتوى على نسبه كبيره من الدهون.
(ص)	١١- شرب الشاي بعد الأكل مباشره يسبب الاصابه بالانيميا.
(ص)	١١- يوجد العديد من البدائل الصحية التي يمكن تتاولها بدلا من الوجبات السريعه.
( さ)	١٠- يفضل تناول الأطعمة المقليه لانها صحيه.
(خ )	٢٠ تحتوى الوجبات السريعه على سعرات حراريه منخفضه.
(خ )	٢١- تناول كميات كبيره من نوع واحد من الطعام صحى لاجسامنا .
(ص)	٢١- تحتوى الوجبات السريعه على نسبه عاليه من الدهون.
(خ )	٢٢- الاعلانات عن الوجبات السريعه لا تجذب انتباه المجتمع لشرائها.
(ص)	٢٦- الافراط في تناول المواد السكرية يؤدى الى الاصابة بالسمنه
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- يعد ساندويتش (دبل برجر) والبطاطس حجم كبير، والمشروب غازي كبير من قائمة
	أ- الوجبة السريعة ب- الوجبة الخفيفة ج- الوجبة الصحية
	٢- تحتوي على نسبة عالية من السكريات والدهون والملح.
	أ- الوجبة السريعة ب- الوجبة الخفيفة ج- الوجبة الصحية
	٣- يمكن أن تحتوي «وجبة واحدة» من الوجبات السريعة على إجمالي الاحتياجات
	أ- الشهري ب- اليومي ج- الأسبوعي ج- الأسبوعي ع
	<ul> <li>٤- هناك ناجم عن الطاقة العالية والدهون والملح والسكر،</li> <li>أ- فائدة ج- احتياج</li> </ul>
	33 .
	٥ هي مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء. أ- الدهون ج- السعرات الحرارية
	ا- الدمون ب- العياميات ع- العالم المارية

سلسلة الخوارزمي التعليمية	ل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل أو إزالة البيانان	المحداد على الأصدار على
<u> </u>		
	ب رغبة الناس في تناول الوجبات السريعة	
ح- الإعلانات	ب- السعر	أ- الجودة
	يعة على	٧- يشاهد الناس إعلانات الوجبات السر
ح- جميع ما سبق	ب- المجلات	أ- التلفزيون و الإنترنت
سكر والملح.	على نسبة من الطاقة والدهون وال	٨- يجب أن تختار العناصر التي تحتوي
ح- لاشئ مما سبق	ب- مرتفعة	أ- منخفضة
	باشرة .	٩- لا يفضل شرب بعد الأكل ما
ج- اللبن	ب- الماء	أ- الشاي
	لسريعة ا	١٠- تعد من الوجبات ال
ح- الخبز	ب- البيتزا	أ- المحشى
	مرتفعه من الطاقه والدهون والسكر	١١- تحتويعلى نسبه
ح- الوجبات النباتية	ب- الوجبات الصحية	أ- الوجبات السريعة
	الصحيه للانسان	١٢- يعتبر من الوجبات
ج- المحشي	ب- الدبل برجر	أ- البيتزا
		١٣- يفضل تتاول الوجبات الصحيه
ح- السريعه	ب- الصحية	أ- النباتية
	مرضك للاصابة بهشاشة العظام	١٤- الافراط في شربي
ح- الشاي	ب- المصادر الطبيعيه	أ- المشروبات الغازية _
		١٥ - شرب الشاي بعد الاكل مباشره
ج- الأنيميا	ب- البرد	أ- الصداع
		١٦- تحتوى على نسبه عاليه من الس
ح- الوجبه الصحيه		أ- الوجبه السريعه
***		١٧- يظهر الاشخاص في اعلانات ال
ح- غاضبين	The state of the s	أ- سعداء
	على الكثير من السعرات الحرارية	۱۸- تحتوی الوجبات
ح- السريعه		أ- الصحيه
حه الانسان	• (	۱۹- تناول وجبات تحتوى على نسبه
ح- الدهون	Mark To A State of the State of	أ- الالبياف
		٠٢٠ كل مما يلي يعتبر من الوجبات

ج- البرجر المقلى

أ- الفاكهه

ب- الدجاج المقلى

# أسئلة الموضوع ٣: المقصف المدرسي

		السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(	(ص	١- توضع المعروضات في واجهة العرض لمقصف المدرسة ويتم تجهيزها بشكل منظم جدا.
(	(خ	٢- من الأفضل عدم لصق صور الطعام الصحي على جدران المقصف.
(	(ص	٣- الهدف من لصق صور الطعام الصحي أن بيدو لذيذا للطلاب وينتاول الغذاء الصحي.
(	(خ	٤- الأطعمة الساخنة لا يتم تقديمها في مقصف المدرسة للطلاب.
(	(ص	٥- يعمل طاقم المقصف المدرسي بجد للتأكد من جودة الوجبات المقدمة داخل المقصف.
(	(ص	٦- يتم إضافة كافة المعلومات المتعلقة بكل وجبة بشكل واضح للفت انتباه التلاميذ.
(	(خ	٧- يفضل عدم عرض مكونات الطعام لجذب الطلاب لتناول الطعام.
(	(خ	<ul> <li>٨- حماية الطعام الموجود بالمقصف من الملوثات والجراثيم من مسئولية الطلاب.</li> </ul>
(	(ص	٩- تخزين الطعام بشكل آمن وسليم من مسئولية العاملين بالمقصف
(	(خ	١٠ - الاحتفاظ بالطعام في درجة حرارة مناسبة يتسبب في تلفه ويجعله غير صالح للأكل.
(	رص (ص	١١- يحتاج كل نوع من الطعام إلى نوع معاملة وعرض خاص به
ì	(ص	١٢- يجب فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطهية في مقصف المدرسة.
ì	(خ	١٣ - يمكن حفظ الاطعمه النيه مع الاطعمه المطهيه في نفس الوعاء .
ì	ر (ص	1٤- عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج الي بعض التفكير الابداعي .
ì	(خ	<ul> <li>١٥ يتم تخزين جميع الانواع من السلع بنفس الشكل والطريقه .</li> </ul>
ì	رن (خ	١٦- وجود الشهادة الصحيه للمقصف غير ضروريه.
ì	ر (ص	١٧- ترتيب الرفوف بشكل جذاب من طرق عرض السلع الناجحه.
ì	(ص	١٨- درجه الحرارة من الاثنياء التي تؤثر في سلامه الطعام .
ì	ر (ص	١٩- استخدام اوراق لتغليف الطعام احد طرق تخزين السلع في المقصف المدرسي .
	- /	
		السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		<ul> <li>١- يحتاج التلاميذ إلى ليعزز تفكيرهم ويدعم تحركهم بفاعلية ونشاط طوال اليوم.</li> </ul>
		<u>اً-غذاء</u> ب- ملابس ج- ادوات ح را او الگرا ترات ترات ترات الله ترا
		٢- من أنواع الأطعمة المقدمة في مقصف المدرسة .
		أ- الساخنة والباردة ب- المطبوخة والنيئا ج- جميع ما سبق
		<ul> <li>٣- يتم وضع صورة لضمان صحة وسلامة الطعام والعاملين في المقصف.</li> <li>١١ الثانية المناسبة على المحتلفة ال</li></ul>
		أ- <u>الشهادة الصحية</u> ب- للبطاقة الشخصية ج- لشهادة التخرج
		٤- يجب على بالمقصف ترتيب الرفوف ورصها بطريقة تجذب انتباه التلاميذ
		أ- الطلاب ب- أصحاب ج- العاملين
		٥- يحتاج الطعام الى لحماية أصناف الطعام من التلف.
		أ- العبوات ب- ورق تغليف وأكباس ج- جميع ما سبق
		٦- يتم حفظها داخل اوعية حفظ مخصصة لها .
		أ- غير المعبأة ج- كلاهما
		٧- وضع صوره الشهادة يضمن صحه وسلامه الطعام والعاملين في المقصف
		أ الجامعيه <u>ب- الصحيه</u> ج- العلميه
		<ul> <li>٨- التفكير</li> <li>يساعد على عرض الطعام بشكل جذاب وسليم</li> </ul>

خرى للاطعمه البارده.	. للاطعمه الساخنه وا	ں	ين الطعام يجب تخصيص	٩- عند تخز
ج- صناديق		ب- عبوات		أ- أكياس
	لعام من التعرض ل	الزجاجيه تحمى الط	ائن الطعام ذات الواجهه	۱۰ خزا
ج- الماء		ب- الأطفال		أ- الحشرات
		، واجهه	مع الطعام في خزائن ذات	11- وض
ج- مكشوفه		ب- زجاجیه		أ- خشبيه
	ام	لحماية الطعا	من استخدام	۱۲- لابد
ج- اكياس التغليف	بلات	ب- ورق المج	ابعه	أ- ورق الط
	الانتباه	، يعمل على	م الطعام في اطباق ملونه	۱۳_ تقدیـ
ج- توزيع		ب- تشتیت		أ- جذب
على جدران المقصف	ور الطعام	ىف يجب وضع ص	عرض الطعام في المقص	٤١- عند
ج- الصحي	حي ر	ب- غير الص		أ- الفاسد
في مقصف المدرسه	عند تخزينه	رجه حرارة	ب الاحتفاظ بالطعام في در	١٥_ يجب
ج- مناسبه		ب- منخفضه		أ- عاليه
			ض السلع بطريقه سليمه	
ج- الناقد	7			

	4	أسئلة الموضوع ٤: الشراب الطبيعي والصناعي	
		لمة (صح) أو (خطأ):-	السوال الأول: ضع ك
(	ي الماء مع السكر. صح	ب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في	١- يمكن صنع الشراد
(	(خطأ	الطبيعي على أجزاء من لب البرتقال.	٢- لا يحتوي العصير
(	(خطأ	مذاقه كمذاق البرتقال لكنه ليس برتقالا طازجا	٣- العصير الصناعي
(	(خطأ	يوجد منه عصائر فاكهة مركزة.	٤- العصير الصناعي
(	(صح	لا يحتوي على عصير طبيعي.	٥- العصير الصناعي
(	(خطأ	ية أغلى ثمنًا من العصبير الطبيعي.	٦- تُعد النكهة الصناء
(	(صح	ة رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم البرتقال الطبيعي.	٧- العصائر الصناعيا
(	، في الفاكهة والزهور.     (صح	مناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي	٨- تُصنع النكهات الص
(	(صح	عض الفاكهة مباشرة إلى عصير طبيعي.	٩- يمكنك أن تعصر ب
(	<b>ċ</b> )	راد الحافظة الى العصير الطبيعي الطازج.	١٠- يتم اضافة المو
(	(ص	اعي يحتوي على الوان ونكهات صناعيه.	١١- الشراب الصد
(	<b>ċ</b> )	اعيه اغلى ثمنا من العصير الطبيعي.	١٢- النكهات الصن
(	خ)	ناعیه مصنوعه من مواد ملونه غیر صحیه	١٣- العصائر الص
		الإجابة الصحيحة مما يلي :	
			١- من أنواع عصائر
	ج- کلاهما	ب- العصائر الصناعية.	
		الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر	The state of the s
	ج- كلاهما	ب- العصائر الصناعية.	
		ير البرنقال والسكر والماء والمواد الحافظة	100 March 100 Ma
	ج- العصائر الطبيعية المعلبة	طازج. ب- العصائر الصناعية.	
	and he are the second	سكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة	en leading the second second
	ج- العصائر الطبيعية المعلبة		أ- العصائر الطبيعية ال
	* 1 1 * 1 1	. لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية.	
	ج- الطبيعية المعلبة	ب- الصناعية.	أ- الطبيعية الطازج.
	ج- اللُّب	ملونة صحية ونكهة صناعية .	The second secon
	ج- اللب	ب المواد الحافظة	أ- اللون الصناعي
	ج- النكهة الصناعية		٧- تعد أرخص ثمنًا م
	ج- اللحهة الصناعية	ب- المواد الحافظة	اللون الصناعي
	ج- العصائر الطبيعية المعلبة	برتقالي وفاتح اللون، مذاقه سكري جدا، وله نكهة البرتقال. طازج. بــــ بــ العصائر الصناعية.	
	ج- العصائر الطبيعية المعلبة	صارح. مباشرة من الفاكهه هو الشراب	
	ج- الصناعي - الفاسد		أ- الطبيعي المعلب
	ج- الطباعي - الفاسد	<u>ب- الطبيعي الطارج</u> بمعالجه العصبير الطبيعي والشراب الطبيعي	**
	ج- المستشفيات	بمعالجة العصير الصبيعي والسراب الصبيعي ب- النوادي	أ- المصانع
		ب- بسرادی	ا المعدد

ج- الطبيعي الطازج

أ- الصناعي الفاتح

ب- الطبيعي المعلب

١١- الشراب ..... مذاقه كمذاق الفاكهه المصنوع منها ولكنه ليس طازجا

	بيانات سلسلة الخوارزمي التعليم	مل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل أو إزالة ال	للحصول على الإصداركا
ا- الغازيه ب- الصناعيه المعلبه ج- الطبيعيه الطازجه	منها .	مباشرة من الفاكهه وتحتوى على اجزاء	٢٠- المشروبات تعصر
١٢- تعد النكهه الصناعيه أرخص ثمنا من العصير	ج- الطبيعيه الطازجه		
		نا من العصير	١٣- تعد النكهه الصناعيه أرخص ثه
<u> </u>	ج- غير الصحي	ب- الطبيعي	أ- الصناعي
<ul> <li>١٤ فاتح اللون ومذاقه سكرى جدا</li> </ul>			<ul> <li>١٤ فاتح اللون ومذاقه سكرى جدا</li> </ul>
ا- الطبيعي المعلب ب- الطازج ب- الصناعي المعلب	ج- الصناعي المعلب	ب- الطازج	أ- الطبيعي المعلب

سلسلة الخوارزمي التعليمية	ع بتعديل أو إزالة البيانات	المل تواصل اتساب وغير مسموح	للحصول على الإصدار ؟
	مصنع شراب الفاكهة	الموضوع ٥: جولة داخل	أسئلة ا
			السوال الأول: ضع كلمة (صح) أو (
(خطأ )	والقشرة والبذور	صفيه العصير لإزالة اللب	<ol> <li>عند تجهيز الشراب الصناعي يتم ت</li> </ol>
(خطأ )	ر النقي إلى مرحلة التعبئة.	سير الطبيعي يذهب العصي	٢. أولى مراحل تجهيز وتحضير العص
(خطأ )	الطبيعي.	ء تجهيز وتحضير العصير	٣. لا يختبر العمال جودة العصير اثنا.
(صح )		The second secon	٤. يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية
(صح )	بشكل صحيح.	نعلم كيفية استخدام الآلات	<ul> <li>م. يتجنب العمال الحوادث من خلال نا</li> </ul>
(خطأ )			٦. عند انسكاب كميات من العصير ع
(صح )		11000000	٧ العمال يتعاملون بحرص مع المنتج
(ص )		Manual Control of the	<ol> <li>غطاء الرأس والقفازات التي يرتدي</li> </ol>
( さ)		47.4	٩. تعبنه المشروبات في الزجاجات ه
( さ)			١٠. اضافه المواد الحافظة للشراب
(ص )	.4	y	۱۱. احدى خطوات تحضير الشراب
(ص)			١٢. يتم تعقيم الزجاجات بواسطه آا
(ص)	السلامة في المصنع .	لى الارض احد احتياطات	١٣. عدم ترك العصير المنسكب عا
	<b>"</b> ¬)	• 1.1 · · 3	and the state of t
		and the second of the second o	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيد ١- أولى مراحل تحضير وتجهيز الشر
ن العصير			ا - أو مى مراحل تحصير وتجهير الفلر أ- تُغسل الفاكهة جيدا.
المعتبير			- عند تجهيزه تعصر آلة مخصصة ا
l l			أ- الشراب الصناعي
			٣- تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والا
i	ے کرا ج- کلاھم	برول	أ- الشراب الصناعي
			٤- يُسخن العصير الطبيعي عند تعليبه
البكتريا	ج- لحفظ	ب- لقتل الميكروبات	أ- لتقليل المكير وبات
		تجهيز العصير الصناعي.	٥- تعقم إحدى الآلات الزجاجات عند ا
البكتريا	ج- لحفظ	ب- لقتل الميكروبات	أ- لتقليل المكيروبات
		مصير الماء والسكر.	٦- في يُضاف إلى ال
ة العصر	ج- مرحل	ب- مرحلة الاختبار	أ- مرحلة التعبئة
	The second secon	حتى لا يفصل	٧- ويُخلط السكر بينما يكون السائل
	ج- ساخنا	ب- منجمد	أ- بار د
			٨- تعمل على إطالة فترة صلاحية الش
یا	ج- البكتر	10 M 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	أ- المادة الحافظة
· · · ·		_	٩- نتتقل الزجاجات المملوءة إلى المكا
ä	ج- السرة	ب- التلوث	أ- التلف
NATION AND ADDRESS OF THE PARTY		THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	١٠- تتسبب الموح
وبات	ج- الميكر	ب- النكهة	أ- المادة الحافظة
	. N.C.		١١- العمال يرتدون
V(0)	ج- کلاهم	ب- قفازات	أ- غطاء الشعر
	اعداد / بلال نصو ۲۸۳ ، ۲۷ ه	( ) · )	المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي

	يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد	74
ج- صلبه		أ_ حاف
	الشراب مصنوع من عصير الفاكهه ولا يحتوى على	
ج- الطبيعي المعلب	بيعي الطازج ب- الصناعي	
	يجب العصير لقتل الميكروبات	
ج- تسخين	ميد ب-شرب	أ- تجه
	عند اضافهالى الشراب لابد ان يكون العصير ساخنا .	-10
ج- القرفه	كر ب- البهارات	أ_ الس
بات وفسادها	الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في المشروب	-17
ج- تبخر	سر ب- تخمر	أ- عص
	عند تحضير العصير الطبيعي يجب اولا الفاكهه .	-14
ج- هرس	<u>ب</u> - تخزین	أ- غس
	نحتاج الى العصير لازاله اللب والقشرة والبذور	-14
ج- تخزین		أ <u>- تص</u>
	اضافه للشراب تعمل على اطاله فتره صلاحيته	
ج- المواد الصلبه	ح و السكر ب- المواد الحافظة	
	يجب على العمال ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من	
ج- الذباب	تريا بــ التلوث	
	تتحرك الزجاجات اسفل السير المتحرك ليتم بالعصير .	
ج- ملؤها		أ- تعقب
	عند تحضير العصير الطبيعي ترسل الفاكهه من خلال الالات التي تقوم ب	100
ج- تنظيفها		<u>ا۔ هر</u>
1.11	يجب على العمال تجنب الحروق عند استخدام	95.1
ج- الفاكهة	رارة العاليه ب- المواد الحافظه	
e tati	يقوم العمال في المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من	
ج- التلوث	- التبخر ب- الغليان	-1

7	
ات سلسلة الخوارزمي التعليمية	للحصول على الإصدار المامل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل أو إزالة البياد
	أسئلة الموضوع ٦: اللبن
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(خطأ )	١- تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.
(صح )	<ul> <li>٢- يدخل اللبن في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة أو يستهلك سائلاً.</li> </ul>
(خطأ )	٣- لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أوأملاح معدنية.
(خطأ )	٤- يأتي اللبن من الابقار والجاموس فقط
(صح )	٥- تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لانتجا الالبان.
(خطأ )	٦- يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.
(صح )	٧- يمكن للبائعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطرة جدا في اللبن،
(خطأ )	<ul> <li>٨- تضاف الفور مالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية.</li> </ul>
(صح )	٩- لتناول لبن سليم تحقق من طعمه ور ائحته وتاريخ انتهاء صلاحيته.
(خطأ )	١٠- اللبن الطازج عند غلية تجد فيه رواسب متجمدة .
(خطأ )	١١- اذا كان اللبن نقي يتدفق فورا وبسرعة من على سطح المرآة .
(ص )	١٢- يدخل اللبن في صناعه العديد من المنتجات مثل الزبادي.
( さ)	١٣- الابقار هي المصدر الوحيد اللبن.
(ص )	١٤- اللبن من المنتجات التي يسهل غشها.
(ص )	<ul> <li>التأكد من تاريخ صلاحيه منتجات الالبان من الأمور الضرورية.</li> </ul>
( <del>'</del> خ )	١٦- وجود الرواسب المتجمدة على اللبن تدل على ان اللبن طازج .
( ż)	١٧- مادة النشا تعتبر من المواد الحافظه التي تضاف الى اللبن.
( ż)	١٨- يضاف الماء للالبان للحفاظ عليها طازجة.
(ص )	<ul> <li>١٩ الفور مالين مادة حافظه قويه قد تكون ضارة عند اضافتها للالبان.</li> </ul>
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.
ج- الوجبات السريعة	أ- اللبن ب- العصير الصناعي
مشروبات اللبن المختلفة	٢- تُضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب
ج- لاشئ مما سبق	أ- الأولاد ب- البالغين
	٣- يحتوي اللبن على نسبة عالية من
ج- جميع ما سبق	أ- العناصر الغذائية والدهون ب- البروتين والفيتامينات
	٤- يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها:
ج- کلاهما	أ- الزبادي ب- الجبن
	٥- لا يُعد إضافته للبن أمرا خطرا، لكنك تدفع كثيرا من المال مقابل القليل من اللبر
ج- النشا	أ- الفور مالين ب- الماء
	٦- مادة حافظة قوية تحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج ولكنها قد تكون ضارة.
ج- النشا	أ- الفور مالين ب- الماء
	٧- إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية عند إضافة حمض الكبريتيت، فهذا ي
ج- النشا	أ- الفور مالين ب- الماء
¥1000	٨- اللبن الذي يتحول إلى اللون يكون فاسدا ومغشوشا ويحتوي على
ج- الأزرق	أ- الأبيض ب- الأصفر
1 1 1 1 1 1 1 1 1	9- يدخل في صناعه العديد من المنتجات مثل الجبن .
	المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي (١٢) اعداد / بلال نصو

ج- اللبن		1-16
ل القليل من اللبن.	يتم غش اللبن عن طريق اضافه حيث يتم الحصول على	
ج- الجبن	<u>ب- الماء</u>	أ_ الم
	يتم اختبار اللبن عن طريق الغلى حتى	-11
ج- يتجمد	خر بتخثر	أ- يتب
8.	يضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع	-17
ج- السكر	ادة الدهنيه ب- الماء	أ- الم
	يعتبر من المنتجات التي يسهل غشها.	-17
ج- اللبن	صير ب- السكر	أ_ الع
	يحافظعلى اللبن كأنه طازج و هو مادة حافظة قويه	-12
ج- الماء	شا ب- الفورمالين	أ_ الن
	يمكن الحصول على اللبن من	_10
ج- الأرانب	بقار بقار الدجاج	أ_ الإ
نبارة	يتم اضافه للالبان و هو يعتبر مادة حافظه قويه قد تكون ض	-17
ج- الفور مالين		أ_ الت
	عند اضافه بعض القطرات من يتحول اللبن المضاف اليه النش	-1 Y
ج- الماء		
	بعد تسخين اللبن اذا وجدت رواسب فهذا يعنى ان اللبن	
ج- متجبنه	ضاء بـ دهنيه	أ- بيد
	قوام اللبن يتغير عند انتزاع الموادمنه	-19
ج- الصلبه	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	أ_ الد
	عند اضافه قطرات من صبغه اليود يتحول اللين المغشوش الى اللون	_۲.
ج- الاصفر	زرق ب- الاحمر	أ_ الإ
الشراب.	مرحلة الزجاجات هي المرحلة الاخيرة في عمليه صنع ا	
ج- غلی	قيم ب- تعبيه	أ_ تعا

أ- المخللات السريعة ب- التجفيف V- عملية بازالة الرطوبة من الاطعمة المهادات المهندة بالصف الخامس الانتدائي (١٤) اعداد

٦- يزيل الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا

أ- المخللات السريعة

ب- التجفيف

ج- التعليب

ج- التعليب

١٤- ما الدليل على عدم سلامه الطعام عند شر انه؟

#### السوال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-١- تحدث الإصابات للعاملين في المصانع بسبب التعامل مع الأدوات الكهر بائية بطريقة آمنة. (خ ٢- لتجنب تلك الإصابات يجب الحرص على البقاء بأمان أثناء استخدام تلك الأدوات. (ص ٣- يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشب أو تثقبه. (ص ٤- احرص على فتح النو افذ عند قيامك بعملية الطلاء. (ص ٥- احترس من الأبخرة المتصاعدة من عملية الطلاء فقد تسبب في أضرار اك. (ص ٦- يجب عليك ألا تقوم باستخدام الأدوات الكهر بائية بالقرب من الماء. (ص ٧- عند استخدام الشاكوش يجب ان نحرص على عدم ايذاء ايدينا . (ص ٨- يمكننا تغير ريشه المثقب اثناء توصيله بالكهرباء (خ ٩- أثناء ثقب قطعه من الخشب يمكن استخدام المسامير لتثبيتها على الطاولة. (ص ارتداء نظارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب (ص يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيدا عن اليد (ص يجب غلق الشبابيك عند طلاء المنزل (خ السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي: ١- يجب أن ترتدي ..... السلامة لحماية الأعين عند تقطع الاخشاب أو تطلى الدهانات. ج- حذاء ب سترة أ- نظار ات ا - بطارات ٢- إذا كانت الأدوات ..... اطلب المساعدة من شخص بالغ. ج- عادية أ- خفيفة ب- ثقبلة ٣- دق ..... دقا خفيفا جدا في البداية وانت تمسكه، ثم أبعد يدك بعيدا لتدق باقيه ج- المسمار ب- الخشب أ- الصيامولة ٤- من الأدوات الكهربائية التي تستخدمها ..... وأدوات الصنفرة. ج- الكماشة أ- المثقاب ب- الشاكوش ٥- تستخدم .... لتثبيت عملك على الطاولة ب- الخشب أ- الصامولة ج- المسمار ٦- يجب أن تكون النوافذ عند القيام بعمليه الطلاء ج- مغلقة أ- مغطاة ب- مفتوحة ٧- يجب استخدام النظار ات الواقيه عند القيام بـ ..... ج- الطهي ب- اعمال النجارة أ-عمل العصبائر ٨- عند حمل الآلات الحادة الثقيله اثناء العمل يمكن الاستعانه بـ أ- شخص بالغ\_ ج- نظارات واقیه ب- مسامیر ٩- يجب اتباع مايلي عند تغير ريشه المثقب ماعدا ج- عدم توصيله بالكهرباء أ- عدم امر السلك في الكهرباء ب- ابعاده عن الماء

ج-مروحه

أ- سخان

مالسف - ب

١٠- يجب وضع ..... لتهويه الغرفه عند الطلاء

	555	- 5 .5-	
			السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (١
(ص	مه .		١- إذا كان الشخص فاقدا للوعي ولكن
(خ )			٢- أول خطوة لافاقة المريض امالة الر
(ص			٣- يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء لا
(خ )			٤- اذا كنت ستشارك في ندوة عامة عر
(خ )	. با		٥- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لت
(ص			٦- تستخدم حقييه الاسعافات الأولية لع
( さ)			٧- وضعيه الافاقه مناسبه للاشخاص ا
(ص	رة .		٨- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء
( さ)			٩- يجب الضغط برفق على الجرح الم
( さ)			١٠- لا يمكن مساعدة شخص فاقد لل
(ص)			١١- يجب التخطيط للتدخل عند اصد
( さ)		· الا بالذهاب الى المستشفى.	١٢- لا يمكن علاج الجروح الطفيفه
(ص)		قف النزيف	<ul><li>١٣- تنظيف الجرح من اساسيات وأ</li></ul>
		ة مما يلي :	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحا
		في حالة طوارئ صحية.	١- اولى الخطوات التي يجب القيام به
	ج- التخطيط للتدخل	ب- تقييم الوضع	
			٢- في خطوة أعد فحص
	ج- التخطيط للتدخل	بٍ- تقبيم الوضع	
	A		٣- خطوة التحقق من نوع الإصابة التم
	ج- التخطيط للتدخل	ب- تقييم الوضع	أ- تقدير الوضع
، الخطرة			٤- الخطوة التي تخطط فيها لكيفية المس
	ج- التخطيط للتدخل	ب- تقييم الوضع	أ- تقدير الوضع
			٥- معالج الإصابات والجروح الطفيفة
	ج- تقديم الإسعافات ا	ب- تقبيم الوضع	أ- تقدير الوضع
فدم لـ			٦- الضغط بقوة على الجرح بقطعة قم
	ج- افاقة المريض	ب- إيقاف النزيف	
			٧- تمنع الجسم من التدحرج اثناء افاقة
	ج- كلاهما	ب- الركبة المفرودة	أ- الركبة المثنية
			٨- استمر في المصاب وتت
	ج- جس نبض	ب- الضغط على الجرح	
			٩- يتم وضع الشخص
فس	ج- فاقد الوعى ولا يتنا		أ- فاقد الوعي ولكنه يتنفس
			١٠- اى العبارات الاتيه لا تعتبر مز
التنفس التنفس			أ- عدم التحقق من نوع الاصابه ب- ال
			١١- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاست
	ج- الاسعاف	ب- المطافي	
	ستساعده على التنفس	لكنه يتنفس فو ضعيه	١٢ - اذا كان الشخص فاقدا للوعى و

ج- الجانبيه

أ- الافاقه

ب- نصف جلوس

## أسئلة موضوع شخصيات مصرية مؤثرة: د. محمد أحمد غنيم

## السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-

- ١- درس الدكتور غنيم جراحة القلب والرئة.
- ٢- يعد مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى. (صح)
- ٣- يقدم مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC خدمات طبية وجراحية مجانية الآلاف المرضي. (صح )
- ٤- قام دكتور غنيم بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976.
- ٥- حصل دكتور غنيم على العديد من الجوائز المحلية والعالمية . (صح )

#### السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

- ١- هي فرع من فروع الطب يختص بدر اسة الجهاز البولي
- أ- جراحة المسالك البولية ب- جراحة القلب ج- جراحة الكبد
- ٢- قام دكتور غنيم ١٩٨٣ بتأسيس مركز أمراض الكلي والمسالك البولية UNC في .........
- أ- جامعة القاهرة ب- جامعة عين شمس ج- جامعة المنصورة
  - ٣- هي نوع من الخلايا التي تنشىء جميع أنواع الخلايا الأخرى، مثل خلايا الكبد أو الكلى
  - أ- الخلايا الجذعية ب- الخلايا الحسية ج- الخلايا البصرية على المعلى المعلى المعلى البصرية على العلى البصرية على العلى ال
- أ- دكتور محمد غنيم ب- دكتور مجدي يعقوب ج- دكتور مصطفى السيد

#### أسئلة الموضوع ١١: المستكشف النشط

رخطأ):-	ة (صح) أ	: ضع كلمأ	ول	ل الأ	السواا
---------	----------	-----------	----	-------	--------

	-:(—) 5, (6—) — 6— : 63, 6,6—,
(خطأ )	١- الهدف من استضافة مابولو لفاعليات الطهي تثقيف الناس باستخدام المكونات الدهنية.
(صح	٢- الإفراط في تناول الملح بزيد من احتمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم .
(خطأ )	٣- لاتوجد علاقة ببين كثرة تتاول السكر ومرض السكري.
(خطأ )	٤- لايؤدي عدم تناول ما يكفي من العناصر الغذائية إلى سوء التغذية.
(صىح )	٥- الإفراط في تناول الطعام يؤدي إلى زيادة الوزن والسمنة.
(صح )	٦- يقي انباع نظام غذائي صحي من هذه الأمراض ويوفر الطاقة .
(صىح )	٧- يعد استخدام المكونات الطازجة في عمليات الطهي أمر مهم جدا.
(خطأ )	٨- استخدام المكونات المحلية لا يساعد في دعم الاقتصاد المحلي.
(صىح )	٩- تحقيق المزيد من الاكتفاء الذاتي وضمان الأمن الغذائي أمران ضروريان لمصر.
(صح )	<ul> <li>١٠ يُعد اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة في المصانع أمرا مهما جدا لصحتنا.</li> </ul>

### السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

١- هي طاهية ومزارعة ورائدة أعمال درست التنمية الاقتصادية في أمريكا .

ج- انيقا او لاه		ب- وصفية نزرين	. 7	أ- السيدة مابولو
-----------------	--	----------------	-----	------------------

٢- يشمل ..... تقليل معدل استهلاك الملح والسكر والدهون

ج- النظام الغذائي الصحي أ- الظام النباتي ب- النظام النباتي الصرف

٣- الإفراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة ..... ب- امر اض القلب أ- امر اض السكر

٤- كثرة استخدامها مضر لصحنتا ويمكن أن يؤدي إلى الإصابة بامراض القلب

ج- اللحوم ب- الدهون 🦰 أ- البر و تين

٥- يجب عليهم ممارسة الرياضة لمدة ساعة واحدة يوميا.

ب- البالغون أ- الشباب

٦- يحتاجون إلى نصف ساعة يوميا .

ب- البالغون أ- الشياب

٧- من أهدافه ضمان وجود غذاء كاف لسكان الفلبين لسنوات مقبلة، وساعد ٢٠٠ مزراع في زراعة ٨٠ الف شجرة.

ج- لاشئ مما سبق ب- استصلاح الصحراي أ- مشروع الكاكو

٨- يتم اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة في المصانع المصري بواسطتها.

أ- وزارة الصحة ب- وزارة الزراعة ج- الهبيئة القومية لسلامة الغذاء

ج- امراض العظام

ج- الأطفال

ج- الأطفال

#### أسئلة الموضوع ٢: تصميم العلامات التجارية وطرق عرض السلع السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-١- عند اطلاق منتجات جديدة في الأسواق يجب إظهار مميزاتها لتكون الخيار الأفضل للعملاء. (ص ٢- يجب أن يكون تصميم العلامة التجارية غير قابل لاعادة نسخه وتصميمه. (خ ٣- يمكن للتصميم الجيد للعلامة التجارية ان يكون بارز لامثيل له ولايمكن أن ينسى. (ص ٤- اذا كان التصميم بسيط فان بذلك يمكنه استخدام رسالة واحدة وواضحة والقليل من الألوان. (ص ٥- لابد أن يكون التصميم ملائم ومناسب لاختيارات العملاء وتفضيلاتهم. (ص ٦- لا تساعد علامتك التجارية في الإجابة عن تسأل العملاء عن طبيعة شركتك . (خ ٧- تساعد خيارات التصميم وكيفية عرض منتجاتك في تشكيل تصور للعلامة التجارية. (ص ٨- يعيق اللون والطباعة في عملية تصور العلامة التجارية للمصممين والعملاء. (خ ٩- تؤثر طريقة عرض منتجات المتاجر في كيفية رؤية الناس للعلامة التجارية. (ص يمكن استخدام الإضاءة والألوان والعلامات للفت الانتباه إل منتج معين. (ص تضفى الإضاءة أجزاء لتبرز المنتج. -11 (ص هويه العلامة التجاريه تعبر عن الطريقة التي يرى بها العالم. -17 (ص لايلزم ان تكون العلامة التجارية ملائمة للمنتج -15 (خ تساعد الاضاءة على لفت انتباه العملاء وتشجيعهم على الشراء . -12 (ص (خ يفضل استخدام العديد من الألوان عند تصميم العلامة التجارية لجذب الانتباه -10 يجب ان تحمل العلامة التجارية رسالة واضحة يفهمها العملاء بمختلف فئاتهم -17 (ص يجب ان تكون هوية العلامة التجارية قوية ليثق فيها العملاء . -1 Y (ص التصميم المعقد للعلامة التجارية يرسل رسالة واضحة للعملاء عن المنتج. -14 (خ التسويق البصري يتمثل في الالوان والعلامات التي تلفت انتباه العملاء للمنتج -19 (ص استخدام الالوان المعقدة في العلامة التجارية للمنتج يساعد على ايصال الرسالة المرغوبه للمنتج - 7 . (خ السوال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلى: ١- يعمل ..... لتطوير هوية علامة تجارية قوية يتعرف عليها العملاء ويثقون فيها. ب- المصمم ج- العمال أ- التاجر ٢- من مبادئ التصميم الجيد للعلامة التجارية . ب- ملائم وقابل لاستتساخه أ- بسيط وبارز ج- جميع ما سبق ٣- اذا كان التصميم مناسب لاختيار ات العملاء وتفضيلاتهم فذلك التصميم ج- ملائم ب- بارز ا- بسيط ٤- هي الهوية والطريقة التي يرى بها العالم شركتك، ج- المنتج ب- الرمز أ- العلامة التجارية ٥- لإحداث توازن وإيصال الرسالة التي تريد إيصالها من خلال التصميم حدد ..... ج- لون او لونين. أ- لون واحد فقط ب- اكثر من ٣ الوان ٦- هو الأسلوب المستخدم في ترويج السلع، وفيه يتم وضع أكبر عنصر في المنتصف، مع وضع العناصر الأصغر

أ- أسلوب الهرم ب- أسلوب التدرج ج- الأسلوب المنظم

٧- تجذب انتباه العميل إل علامة تجارية معينة على رف ما.

حو له.

ج- السمعي

ب- البصري

(ص (خ

÷)

### أسئلة الموضوع ٣: عناصر العرض المسرحي

سؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-	-:(	(خطأ	أو	(صح)	كثمة	ضع	: ئ	الأو	سوال
--------------------------------------	-----	------	----	------	------	----	-----	------	------

(	(ص	9	حي .	المسر	لنشاط	على ا	ف د	مشر	ىنة،	مدره	ي کل	، يوجد ف	ع بحيث	مسرح	رس بال	المدا	تهتم	-1
200	100000			10.200	STORES	6.4	2015-200	2		1017/57	- 4	200		5000	NAME OF TAX	0.0000000000000000000000000000000000000	2001/2007	5753/0

خ	)	مكان ما.	الى	او تشير	لايمكنها	ولكن	اليوم	معين من	إلي وقت	ر الإضاءة	- تشير	۲.
							000		TOTAL CONT.		997	

(	(ص				رض المسرحي.	جو متوازن للعر	- يوفر الديكور -	٠,٣
		200 LT MAR TO MAR	CO. Marchael	200	COLUMN 1500 FEB.	201900 807000 90	FF 0.0 MIN 100	

(ص )	لممثلون ويخرجون من المسرح، وشكل المساحة نفسها.	٤- يحدد الديكور المكان الذي سيدخل ال
------	--	--------------------------------------

(	(ص	المسرحي.	لعرض	في ا	بصري كبير	ات تأثير ب	والاكسسور	للازياء	ان يكون ا	يمكن	_0
---	----	----------	------	------	-----------	------------	-----------	---------	-----------	------	----

(خ	ل المسرحي	خ حدث فيها ذلك العما	, حقبة من التاريخ	لإشارة إلى	٦- لا تساعد الأزياء في
----	-----------	----------------------	-------------------	------------	------------------------

-/	= -	- Total			100 mm	<b>=</b>	State of the state	
(ص			ن التوتر	حالة مر	لإحداث .	الموسيقي	يمكن استخدام	_\

	W. F. F. T. J. Y. A.	71 7 10 1071 1 1 1 1 1
=	و تعطی احساسا بالغمو ض	٩- الاضاءة القوية على المسرح

(ص	المستخدمة في المسرح.	الاثاث والاكسسوارات والمناظر	<ul> <li>۱۰ یشمل الدیکور</li> </ul>
----	----------------------	------------------------------	-------------------------------------

201 (20)				22.000 miles	
<i>ċ</i> )	على الديكور .	جب التركيز	من الشخصيات ي	لوصف نوع معين ه	-11

	(ص	ع معين من الشخصيات	المسرح لوصف نوخ	١٢- يجب أن تصمم ازياء
--	----	--------------------	-----------------	-----------------------

(ص )	يجب ان تتناسب عناصر المسرح مع اسلوب الانتاج وتعززه .	-15
------	--	-----

20						The second secon		/	
1	اص		, to-	11 -1 21 -	حم منتمان	ح على تو فير	and sol	J relief	15
		)			حو منو ار	الما الما الما الما الما الما الما الما	عناجات التعليز	11	

(ص		الموسيقي .	الديكور و	العمل المسرحي	من عناصر	-10
(ص	لعمل الفذي .	ايه لتعزيز	رحيه بعنا	الصوت في المس	يجب اختيار	-17

<ul> <li>الازياء التي يتم تصميمها للعمل المسرحي لها تاثير سمعى كبير</li> </ul>	کبیر پ	سمعی ک	لها تاثير	لمسرحي ا	للعمل ا	تصميمها	لتي يتم	الأزياء ا	-4
--	--------	--------	-----------	----------	---------	---------	---------	-----------	----

#### لا توجد انواع مختلفه من الغرز يمكن استخدامها في تطريز الملابس. - 71

#### السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

١- يمكن استخدامها لتسليط الضوء للتركيز على شخصية أو نشاط أو عنصر معين على المسرح،

ب الديكور ج الصوت والموسيقي

٢- هي العناصر التي تجعل العمل المسرحي ناجحا.

ب- الإنتاج المسرحي أ- العناصر التقنية للمسرحية

٣- تساعد في توفير جو متوازن، تشير إلي وقت معين من اليوم .

ب- الديكور أ- الإضاءة

٤- يمكن للضوء .... أن يولد تأثير ا هادئًا أو ليليا على المسرح، أ- الأحمر ب- الأزرق

٥- يمكن للإضاءة أن تولد شعور ا بالغموض

أ- المرتفعة ب- المنخفضة

٦- يتضمن تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل وحولها

أ- الإضاءة ب- الديكور

ج- الصوت والموسيقي

ج- السيناريو

ج- الاصفر

ج- العالية

ج الصوت والموسيقي

سلسلة الخوارزمي التعليمي	غير مسموح بتعديل أو إزالة البيانات	على الإصدار كامل تواصل اتساب و	المحسول
	ة أو الموسيقي في إنتاجها.	من المؤثر ات الصوتيا	٧- تستخدم العروض
. كلاهما		 ب- الكثير	أ- القليل
	سيات.	وصف نوع معين من الشخص	٨- يمكن لها المساعدة في
الأزياء		ب- الصوت و	أ- الديكور
	د في	ر يساعد على الشعور بالتواج	٩- صوت زقزقة العصافيا
قلب الصحراء	-€	ب- منزلك	أ- إحدى الحدائق
	خدمه الممثل على المسرح.	ياءوكل ما يست	١٠- يشمل تصميم الاز
. الشعر المستعار	<u>-c</u>	ب- الموسيقي	أ- الصوت
		ه على المسرح تعطي شعورا	١١- الاضاءة المنخفض
. الغموض	-ē	ب- العنف	أ- القوة
	المسرحي.	من عناصر العرض	١٢ - تعد
. الظلام	-₹	ب- الحركه	أ- الصوت
	خل مساحة التمثيل وحولها	تصمیم مشهد کل شی دا	۱۳- يتضمن
الإضاءة	زياء ج-	ب- تصميم الا	أ- الديكور
		، المسرح له تأثير	12- الضوء الأزرق في
. نها <i>ری</i>	-5-	ب-مزعج	أ_ هاد <u>ي</u>
ات ومستحضرات التجميل	خشبة المسرح مثل الاكسسوار	ال ما يستخدمه الممثلون على	١٥ ـ يشمل
. الديكور	زياء ج-	ب- تصميم الا	أ- الاضاءه
		ناصر الديكور ماعدا	١٦- جميع مايلي من ع
الشعر المستعار	<u>-</u> ē	ب- المناظر	أ- المنصات المرتفعه
		ه بالمسرح تشعرنا	١٧- الاضاءه المنخفض
التوتر	-₹	ب- الغموض	أ- المرح

٤- هي الغرزة المثالية لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدا لحشوها.

أ- الفرع ب- السراجة

٥- تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية

أ- غرزة الفرع ب- غرزة السراجة

٦- تستخدم غرزة السراجة لجميع مايلي ماعدا. أ- تزين الملابس

ب- تزين المفروشات

٧- يمكن تطريز القماش باستخدام جميع مايلي ماعدا .....

ب- الخيط أ- الأبره

ج- القلم

ج- رجل الغراب

ج- تطريز الازهار

ج- غرزة رجل الغراب

سلسله الخوارزمي التعليمي	ع بتعديل أو إزاله البيانات	صدار كامل تواصل اتساب وغير مسموح	المحصول على الإ
		ية القديمة مستوحاه من كل مايلي	A- التصميمات المطرزة المصر
رموز الحديثة		ب- التكنولوجيا	أالطبيعة
	مثل	ات بسيطه لتزيين الملابس قديما	٩- تم الاعتماد على استخدام ادو

ب- الابرة

ج- المسطرة



أ- ماكينه الطباعه

التعليمية	فوارزمى	سلسلة ال

لحصول على الإصدار كامل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل أو إزالة البيانات

# أسئلة موضوع شخصيات مصرية مؤثرة: نجيب محفوظ

	•				•		
				خطأ):-	ة (صح) أو (	الأول: ضع كلما	السوال
(	)	لأداب صح	ج من كلية ا	القاهرة وتخر	ني الجمالية -	نجيب محفوظ بح	١- ولد
(	)	ة خطأ	مرورة لحياتي	الموسيقي كض	همية الرسم و	محفوظ يؤمن بأ	۲۔ کان
(	)	.خطأ	مصريين فقط	مال الكتاب ال	وظ بقراءة أع	ننغف نجيب محفر	٣- بدأ ة
(	)		واياته خطأ	الغربي في رو	وح المجتمع	محفوظ بتجسيد ر	٤ - قام ه
(	صح (	فوظ لتصبح أفلاما	ال نجيب محا	صيرة من أعم	لاثين قصة قم	قتباس أكثر من ث	٥- تم اؤ
(	)	بشر صبح	على جميع ال	عربي ينطبق	ها فن روائي	صف أعماله بأنو	٦- تم و
				ني:	سحيحة مما ي	اختر الإجابة الم	الثاني:
	ىل على جائزة نوبل.	ن العشرين وحاص	ب خلال القر	م الأدباء العر	ِي يُعد من أه	ك وروائي مصر	١- مؤلف
	ج- أنيس منصور		محفوظ	ب- نجيب		فاروق	أ- نبيل ذ
	ن مائة قصة قصيرة.	فوظ بكتابة أكثر مر	فام نجيب محف	مبكر جدا و	في عمر	ئىغف محفوظ	٢_ بدأ ة
	ج- بالرسم		- بالقراءة	ب		7	أ- بالكتاب
	صل عليها.	ل كاتب عربي يد	١٩ وأصبح أو	في عام ۱۸۸	. على	ل نجيب محفوظ	٣- حص
	ج- جائزة نوبل للأداب		النيل	ب- قلادة		العلوم	أ- قلادة
		ربين المعاصرين	مشاعر المص	صور أفكار و	محفوظ وقد م	ى أشهر روايات	٤- إحد:
	ج- رواية زقاق المدق	1	نين القصرير	ب- رواية		افراح القية	أ ـ ر و اية

ب- كفاح شعب طبية

أ- رواية حكمة خوفو



ج- الحرافيش

## أسئلة الموضوع ٦: المستكشف النشط

-:/	خطأ	أه	اصح	كلمة	ضع ضع	180 1	لسؤال
		J'				030	

		السواح الأوق : شع شعب (معني) أو (معني):-
(	برية. (صح	١- يمكن للطلاب حماية الحيوانات البرية التي يحبونها اذا اكتسبوا المعرفة الكافية للحفاظ على الحياة اا
(	)	٢- لا تُصنف الأسود كحيوانات مهددة بالانقراض لانها يوجد العديد منها في المحميات خطأ
(	)	٣- يحول مودومبا الإسلاك الخطرة للفخاخ الى قطع فنية على شكل حيوانات صبح
(	)	٤- يعد اسم مبادرة ( Snares to Wares ) باللغة الإنجليزية اسما جذابا متناغما وملفتا صح
(	)	٥- لا يعد المصريون القدماء علامة راسخة للفنانين المصربين خطأ
(	(ص	٦- يمكن الاستفادة من المصائد السلكية في عمل منحوتات ومجسمات للحيوانات البرية.

# السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلى:

١- هو عالم أحياء حاصل على جوائز في مجال علم الحفظ الحيوي، ورائد أعمال في مجال حفظ الأحياء، ومعلم،
 ومرشد.

أ- توتيلو مودومبا ج- جيف كيربي

٢- تركز أبحاث مودومبا على تحديد التهديدات الرئيسة ..... في أوغندا،

أ- الفيل الاسيوي ب- الفيل الافريقي ج- الأسد الإفريقي

٣- يعد أكبر منتزه وطني في أوغندا، ولكنه يضم أقل عدد من الأسود والضباع في البلاد.

أ- مورتشيسون الوطني ب- جزيرة بالاوان ج- وادي الحيتان

٤- تعد التهديد الرئيسي الذي تواجهه الحيوانات البرية ، يمكنها حبس الحيوانات واصطيادها.

أ- الألغام الارضية ب- المصائد والفخاخ السليكة ج- الأطعمة المسمومة

٥- منظمة غير ربحية أسسها الدكتور موبومبا بسبب المصائد السلكية وأصبح المدير المشارك لها.

أ- Snares to Wares ب- اليونيسكو ج- افريقيا الام

٦- يمثل الشعار وهو أسد يحيط به سلك، المصائد التي تصبح فيما بعد منتجات يتم بيعها.

ب- العلامة التجارية لليونيسكو

أ- العلامة التجارية لمنظمة Sanres to Wares

ج- العلامة التجارية للأمم المتحدة

٧- يقوم المصريون بإعادة تدوير الخردة التي كان من الممكن إلقاؤها في أماكن تجميع النفايات، وتحويلها إلى...

أ- أجهزة منزلية ب- سجاد وأكياس ج- ملابس

	اختبارات سابقة - القليوبية - ادرة غرب شبرا الخي	مة
السؤال الاول: تختر الاجاب	به الصحيحه مما بين القوسين :	
١- يساعد	. على النمو و حمايه الجهاز المناعي.	
أ) اللبن.	ب) العصير الصناعي.	ج) المشروبات الغازية
تعمل على إطالة فترة صلا	لحية الشراب	
أ) التجفيف والتجميد	ب) البستره و التعليب	ج) أو بمغا
اولى مراحل تحضير وتجه	هيز العصير الطبيعي المعلب هي	
أ) غسل الفاكهة جيدا.	ب) هرس الفاكهة.	ج) تسخين العصير
` ٤- يجب أن ترتدي	عند تقطيع الخشب لحمايه الأعين	,,,
أ) حذاء.	ب) نظارات.	ج) ستره
٥- نتاول	بكميات كبيرة قد يسبب السمنه	3 (6
أ) الاطعمه المقليه .	ب) الأطعمة المسلوقه.	ج) الأطعمة المشويه
<ul> <li>من أنواع العصائر .</li> </ul>		
أ) عصائر طبيعية.	ب) عصائر صناعیه	ج) او ب معا
٧- تحتوي	ب على نسبه عاليه من الملح و الدهون والسكريات	. 5 (6
أ) الوجبات السريعة.	على سب علي س مسل و مصول ومصويت ب الوجيات الصحيه.	ج) الوجبات الخفيفة
۱) الوجيت السريد.	ب) الوجيات الصعيد.	ج) الوجيب العقيف
The second to the	Martin of the title of the	
50 <del>-0</del> 77	ة صح او خطا امام العبارات التاليه :	
	أدوات الكهربائية بالقرب من الماء .	)
1988 OSS WARD WELL ADDRESS	بعلنا نشعر بالهدوء والسعادة .	)
٣- يدخل اللبن في العديد مر		)
A Maria	الطعام يجب غسل يديك جيدا	)
	لتخدام نظارات واقية عند التعامل مع الخشب .	
	ريف هي تضميد الجرح جيدا .	
٧- الشراب الصناعي لا يد	حتوي على مواد حافظه . و عبة بخطورة الوجبات السريعة .	)
٨- بيس من انصير و ( ي اسو	و عب تحصور ه الوجبات السريعة	J

١- اذكر بعد طرق حفظ الطعام ؟

السؤال الثالث:

التعليمية	سلسلة الخوارزمي	أو إزالة البيانات	وغير مسموح بتعديل	المسلم الساب والمساب والمساب	صول على الإصدار	4
		وش عيسى	البحيرة – ادارة ح	بارات سابقة - ا	اخت	
		العبارة الخاطئة	وعلامة (×) أمام	عبارة الصحيحة	علامة (٧) أمام ال	السؤال الأول: ضع ع
(	)					١- نوع التربية في اا
(	)					٢- يجب الضغط برف
(	)			1 HTM		٣- العصائر الطبيعيا
(	)					٤- يجب التفكير في
(	)		بن.	٣ التي تصاف الا	من المواد الكافظ	٥- تعتبر مادة النشا،
				: مما بين القوسيز	الإجابة الصحيحة	السؤال الثاني: اختر
				\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		١ - مقياس الطاقة التي
		د- النسبة المئوية				أ- الطاقة الحرارية
				_		ر ٢- يجب ان تكون الع
					/	ا عامضة
		د- عير واصحه				k /
		~7/				٣- اختبار اللبن يتم د
		د- ينضج			1	أ- يتجمد
		9		1 4	علی شکل	٤ غرزة الفرع تكون
		د- مستطیل	ربع	ج- ه	ب- دائرة	أ- خط
		قصف المدرسة	عند تخزينه في م	წ	م في درجة حرار	٦- يجب حفظ الطعاء
		د- مناسبة	لغليان	ج- ا	ب- عالية	أ- منخفضة
			Co			
						السؤال الثالث: اختر
		الستريك - فتح)	بريد - التجفيف –	- الفورمالين - نن	(تسخين	
		ن ضارة.	ية، ولكنها قد تكور	مادة حافظة قو		١- تعتبر مادة
		يدوم طويلا	فظة لجعل الطعام	كمادة حاة		۲ - یستخدم حمض .
			<u>.</u> ä	رق حفظ الأطعم	احدى ط	٣- يعد
				لقتل الميكروبات	العصير	٤ ـ يجب

٥- يفضل الطلاء النوافذ عند القيام بأعمال الطلاء.

**				**
d	التعليمي	ارزمى	الخوا	سلسلة

#### الحصول على الإصدار كامل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل أو إزالة البيانات

اختبارات سابقة - البحيرة - ادارة أبو المطامير

الإجابة الصحيحه من بين الأقواس:	ا احدر ا	الأول ا	لسوال
---------------------------------	----------	---------	-------

محتويات حقيبة الاسعافات الأوليه		الاوليه	الاسعافات	حواته	محتويات	من	_
---------------------------------	--	---------	-----------	-------	---------	----	---

أ- أقلام ومساطر ب- لاصق جروح ج- معطر د- ملابس

٢- عند إختبار الذين إذا وجدت رواسب ....... فهذا يعنى أن اللين غير طازج.

أ- متجبنة ب- دهدية ج- متعفنه

٣- من المواد الحافظة .....

أ- حمض الأسكوريك ب- النتريك ج- الأولى والثانية

٤- في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالرقم

اً- ۱۲۲ ب- ۱۲۳ ب- ۱۲۳

السؤال الثاني ضع علامة صح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أمام العبارة الخاطئة:

١- يوفر اللبن الكالسيوم للعظام.

٢- عصير البرتقال النقى الطازج يحتوى على أجزاء من لب البرتقال .

٣- جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة منخفضة

٤- من منتجات الألبان الجاموس و الأبقار .

٥- من الأطعمة المعلبة التونه - صلصة الطماطم

السؤال الثالث : صل العبارة (أ) بما يناسبها من العبارة (ب):

ų	1
أ) شراب صناعي	١- هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج
ب) الزبادي	٢- يعد من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف
ج) شاش طبی	٣- سائل صاف يلون الفاكهة
د) تاریخ الصلاحیة	٤- من منتجات الألبان
ه) تنظيف الجرح	٥- يعد من محتويات حقيبة الأسعاف

يمية	للسلة الخوارزمي التعا	أو إزالة البيانات	الإصدار كامل تواصل اتساب وغير مسموح بتعديل	المحمول على
		دمنهور	اختبارات سابقة - البحيرة - مركز	
		ام العبارة الخاطئة:	ىح أمام العبارة الصحيحة وعلامة خطأ أما	السؤال الأول: ضع علامة ص
(	)		للية الهضم.	١- تساعد اللحوم على عم
(	)		ي على سكر وماء ولون صناعي.	
(	)		الرأس والقفازات ضرورية لحماية المنتج	
(	)			٤- يدخل اللبن في صناعاً
(	)		6 835 <del>767</del> , 450 533 42	٥- يفضل تسخين العصير
(	)			٦- يجب فتح النوافذ عند ،
(	)		سر الفرد والمجتمع والبيئة.	
(	)		عث على الاسترخاء.	٨- لون النبات الأزرق بيـ
			لصحيحة مما بين القوسين: ـ	السؤال الثاني / اختر الإجابة ا
			من البدائل النباتية .	١- تعتبر
		ج- الألبان	ب-الحبوب الكاملة	أ- اللحوم
		7	يعة على سعرات حرارية	٢- تحتوى الوجبات السر
		ج- متوسطة	ب- منخفضة	أ- عالية
			التهوية الغرفة عند الطلاء	٣- يجب وضع
		ج- مدفأة	ب- مروحة	أ_ سخان
			لتزبين وتطريز الملابس	٤ - يمكن استخدام
		ج- الحديد	ب- الشاحن	أ- الفرز
				٥- من عناصر الحديقة .
		ج- الكتاب	ب- النافورة	أ- السخان

٦- من أنواع غرز الخياطة .

٧- تزرع الفاكهة أو الزهور في ......

أ- السراجة

أ- السيارات

ب- الفرع

ب- المزارع

## أسئلة المحور الثالث

(	)	١. تعتبر الخضراوات الورقية الخضراء نوعًا من البروتين الحيواني.
(	)	٢. الوجبة الغذائية الصحية لا بد أن تحتوي على البروتين الحيواني والنباتي.
(	)	٣. الأشخاص النباتيون المتوازنون يأكلون منتجات الألبان.
(	)	٤. مكسرات البندق من البدائل النباتية التي تعتبر مصدرًا جيدًا للبروتين.
(	)	٥. تحتوي المنتجات الحيوانية على دهون غير صحية.
(	)	7. تساعد اللحوم على عملية الهضم.
(	)	٧. الوجبات السريعة تحتوي على نسبة كبيرة من الدهون.
(	)	<ul> <li>٨. شرب الشاي بعد الأكل مباشرة يسبب الإصابة بالأنيميا.</li> </ul>
(	)	<ul> <li>٩. يوجد العديد من البدائل الصحية التي يمكن تناولها بدلا من الوجبات السريعة.</li> </ul>
(	)	١٠. يُفضل تناول الأطعمة المقلية لأنها صحية.
(	)	١١. تحتوي الوجبات السريعة على سعرات حرارية منخفضة.
(	)	17. تتاول كميات كبيرة من نوع واحد من الطعام صحي لأجسامنا.
(	)	۱۳. تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من الدهون.
(		18. الإفراط في تتاول الفاكهة يسبب أمراض القلب.
(		10. الإعلانات عن الوجبات السريعة لا تجذب انتباه المجتمع لشرائها.
(		17. توفّر الخضراوات الفيتامينات والمعادن والألياف.
(	)	10. المكسرات والخضراوات تُعتبر من البدائل النباتية.
(	)	1٨. الوجبة المغذية لا بد أن تحتوي على بروتين حيواني أكثر من البروتين النباتي.
(	)	19. يمكن حفظ الأطعمة النيئة مع الأطعمة المطهية في نفس الوعاء.
(	)	٠٠. عرض الطعام بشكل جذاب يحتاج إلى بعض التفكير الإبداعي.
(	)	٢١. يتم تخزين جميع الأنواع من السلع بنفس الشكل والطريقة.
(	)	٢٢.وجود الشهادة الصحية للمقصف غير ضرورية.
(	)	٢٣. ترتيب الرفوف بشكل جذاب من طرق عرض السلع الناجحة.

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . مروه سامى القاضى العنون العنون العنون المنوفية - شبين الكوم - البتانون

(	)	٢٤. درجة الحرارة من الأشياء التي تؤثر في سلامة الطعام.
(	)	٢٥. العصائر الطبيعية مصنوعة من عصير الفاكهة المركَّز والسكّر.
(	)	77. يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج.
(	)	٧٧. نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعا من الفاكهة.
(	)	<ul><li>٢٨. الشراب الصناعي يحتوي على ألوان ونكهات صناعية.</li></ul>
(	)	٢٩. النكهات الصناعية أغلى ثمنًا من العصير الطبيعي.
(	)	٣٠. العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملوّنة غير صحية.
(	)	٣١. يجب وضع السلع في الواجهة الزجاجية وتنظيمها بشكل منظم جدًّا.
(	)	٣٢. العصير الطبيعي يحتوي على ماء وسكر ولون صناعي.
(	)	٣٣.عند تخزين السلع لا بد من وضعها في مكان درجة حرارته مناسبة. الماء مع السكر.
(	)	٣٤. يتميز كل نوع من أنواع الطعام أن له طريقة في العرض والتخزين.
(	)	٣٥. يمكن صنع الشراب الطبيعي عن طريق نقع الزهور في الماء مع السكر.
(	)	٣٦. تُعدُّ النكهة الصناعية أرخص ثمنا من العصير الطبيعي.
(		٣٧. غطاء الرأس والقُفَّازات التي يرتديها العُمَّال ضرورية لحماية المُنتَج .
(		<ul> <li>٣٨. تعبئة المشروبات في الزجاجات هي المرحلة الأولى في عملية التصنيع.</li> </ul>
(		٣٩.إضافة المواد الحافظة للشراب المُصنِّع أمر غير ضروري.
(		٤٠. إحدى خطوات تحضير الشراب الطبيعي هي غسل الفاكهة.
(	)	<ol> <li>يتم تعقيم الزجاجات بواسطة آلات خاصة.</li> </ol>
(	)	٤٢. عدم ترك العصير المنسكب على الأرض أحد احتياطات السلامة في المصنع.
(	)	27. يَدُخُلُ اللَّبِنَ فَي صِنَاعَةَ الْعَدِيدِ مِنْ الْمُنتَجَاتِ مِثْلُ الزَّبَادِي.
(	)	33. الأبقار هي المصدر الوحيد للبن.
(	)	٤٥. اللبن من المُنتجات التي يسهل غشها .
(	)	٢٤.التأكد من تاريخ صلاحية منتجات الألبان من الأمور الضرورية.
(	)	٧٤.وجود الرواسب المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على أن اللبن طازج.

(	)	٨٤. مادة النشا تُعتبر من المواد الحافظة التي تضاف للبن.
(	)	٤٩. لا بد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.
(	)	٥٠. يضاف الماء للألبان للحفاظ عليها طازجة.
(	)	٥١. لإطالة فترة صلاحية الشراب يتم إضافة السكر للشراب.
(	)	٠٥٠ الفورمالين مادة حافظة قوية قد تكون ضارة عند إضافتها للألبان.
(	)	٥٣. تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها.
(	)	<b>٥٤. يدخل</b> اللبن في العديد من الصناعات مثل صناعة الزبادي والأجبان.
(	)	٥٥. عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط.
(	)	٥٦. التجفيف والتجميد أحد طرق حفظ الطعام.
(	)	٥٧.معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين الطعام.
(	)	.٥٨ المُنتَج الغذائي الصحي هو الذي له رائحة سيئة.
(	)	09. يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية قبل شراء المنتجات .
(	)	•٦٠.يُعدُ التجفيف في الشمس أحد طرق تجفيف الأطعمة في المنزل.
(	)	<b>٦١.</b> الخطأ الذي يحدث عند حفظ الطعام يتسبب في نمو العفن.
(		٦٢. عند وجود عيوب في المُنتَج يجب التوجه للمتجر لإعادة هذا المنتج.
(		77. يمكن استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.
(		<b>٦٤. لا</b> بد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء.
(	)	. عند استخدام الشاكوش يجب أن نحرص على عدم إيذاء أيدينا.
(	)	77. يمكننا تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء.
(	)	77. أثناء ثقب قطعة من الخشب يمكن استخدام المسامير لتثبيتها على الطاولة.
(	)	<ul><li>٦٨. ارتداء نظّارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب.</li></ul>
(	)	79. تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأولية للشخص المصاب.
	ىعاف	٧٠.يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإس
(	)	تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية لعلاج الجروح البسيطة.

(	)	٧١.وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف.
(	)	٧٧. يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الإسعاف عند الإصابة الخطيرة.
(	)	٧٣. يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة.
(	)	٧٤. لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعي ويتنفس.
(	)	٧٥. يُستخدم حمض النتريت أو الكبريتيك كمواد حافظة للطعام.
(	)	٧٦. التجفيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام.
(	)	٧٧. يجب التأكد من تاريخ الإنتاج فقط عند شراء أي منتج.
(	)	٧٨. طريقة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مثلى لحفظ الطعام.
(	)	٧٩. يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيدا عن اليد.
(	)	٨٠.يجب غلق الشبابيك عند طلاء المنزل.
(	)	٨٠.يجب التخطيط للتدخل عند إصابة شخص بإصابة خطيرة.
(	)	AY. لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى.
(	)	<b>٨٣.</b> تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف.
(	)	A. تساعد الفواكه والخضراوات على عملية الهضم.
(		٥٨.الأشخاص النباتيون هم الذين يختارون بدائل نباتية بدلا من البروتينات الحيوانية.
(		٨٦. تعتبر الدواجن أحد البدائل النباتية التي يمكن تناولها.
(		٨٧. تحتوي الوجبات السريعة على نسبة قليلة من الدهون والأملاح
•,	ن السكر	٨٨. لتناول وجبات صحية، يجب إختيار الوجبات التي تحتوي على نسبة منخفضة م
(	)	
(	)	٨٩. الأطعمة المقلية تحتوي على طاقة أقل من الأطعمة المشوية.
(	)	.٩٠ صورة الشهادة الصحية تضمن سلامة الطعام والعاملين في المقصف المدرسي.
(	)	٩١. استخدام الأكياس لتغليف الطعام أحد طرق تخزين السلع في المقصف المدرسي.
(	)	٩٢. لا بد من وضع الطعام وتجهيزه داخل المقصف بشكل عشوائي.
(	)	٩٣. الشراب الطبيعي الطازج هو نوع الشراب الوحيد الذي يمكن تناوله.

1	1	لِى خطوات تصنيع الشراب هي بيع الفاكهة وتحويلها لعصير .	ماً ۵۶
(	)		
(	)	نراب الطبيعي المعلب له مذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجا .	
(	)	حفاظ على سلامة العُمَّال داخل المصانع يجب الحذر عند استخدام الحرارة العالية.	4٦. للـ
(	)	أولى خطوات تحضير العصير الطبيعي تعبئة علب العصير.	.97
(	)	إضافة المواد الحافظة للشراب يطيل من فترة صلاحيته.	.٩٨
(	)	خل اللبن في الكثير من المُنتجات والمشروبات المصنعة.	۹۹.ید
(	)	يحتوي اللبن على نسبة منخفضة من العناصر الغذائية.	-1
(	)	طعم ورائحة اللبن النفاذة يدلان على أنه طازج وصحي.	.1.1
(	)	لا يوجد أي طرق للتحقق من جودة اللبن وصمته.	.1.7
(	)	التجميد والتعليب من طرق حفظ الطعام في المصنع والمنزل.	.1•٣
(	)	حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم إضافتها لحفظ الطعام.	.1•٤
(	)	يُستخدم الملح والسكر في تخليل الخضراوات وحفظها.	.1+0
(	)	تحتاج عملية تجفيف الطعام إلى نسبة رطوبة عالية.	.1•7
(	)	غسل الخضراوات ضروري قبل عملية التجفيف فقط.	.1•٧
(	)	ارتداء نظارات السلامة أمر ضروري عند القيام بعملية الطلاء.	۸۰۱.
(		يجب فتح النوافذ عند استخدام الغراء أثناء الطلاء للحفاظ على الصحة.	.1.9
(		عليك الانتباه جيدا عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل المثقب	٠١١٠
(	)	يمكن تقديم الإسعافات الأولية دون تقييم وضع الشخص المصاب.	.111
(	)	الضغط على جرح شخص مصاب بقطعة قماش يساعد على وقف النزيف.	.117
(	)	وضعية الإفاقة تساعد الأشخاص المصابة بكسور بسيطة.	.117
(	)	قام الدكتور محمد أحمد غنيم بإجراء أول عملية زراعة كُلى في م مصر.	.118
(	)	الإفراط في تناول المواد السكرية يؤدي إلى الإصابة بالسمنة.	.110
(	)	لاتباع نمط حياة صحي يجب على البالغين والأطفال ممارسة الرياضة يوميا.	.111.
(	)	زيادة مساحة الأراضي الزراعية أمر مهم للاقتصاد المصري.	.117

<ul> <li>١١٨. ملصق المُنتَج يتضمن معلومات خاصة بالمنتج.</li> </ul>	(
١١٩. لا توجد أي معايير تقوم بتنظيم تصنيع الأغذية المُصنِّعة.	(
1۲۰. الاختبار الأساسي للمنتجات يتم من خلال استخدام المستهلك لحواسه الخمس. ( )	(
١٢١. يمكن التحقق من تاريخ انتهاء صلاحية المُنتَج عن طريق قراءة ملصق المُنتج. ( )	(
۱۲۲. يتغير قوام اللبن عند إضافة الفورمالين له.	(
1۲۳. الشراب الصناعي المعلب يحتوي على أجزاء من الفاكهة.	(
السؤ <mark>ال الثاني : - اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:</mark>	
المون المدى المورام المدر الموروتين النباتي. المدر المدروتين النباتي. المدروتين النباتي.	
راً) الخضراوات (ب) البقوليات (ج) منتجات الألبان (د) اللحوم	
ر) الإفراط في تناول يسبب أمراض القلب.	
	,
<ul> <li>٣. الوجبة النباتية الصرف تحتوي على</li></ul>	
(أ) اللحوم (ب) الأرز (ج) الدجاج (د) البيض بروش ت	
<ul> <li>الشخصيةهي التي تختار بدائل نباتية عوضًا عن البروتينات الحيوانية.</li> </ul>	
(أ)العاطفية (ب) العصبية (ج) النباتية (د) الجذابة	-
٥. تعتبرمن البدائل النباتية.	
(أ) اللحوم المشوية (ب) الحبوب الكاملة (ج) الأسماك المقلية (د)الأجبان البيضاء	بيضاء
<ul> <li>تناول الخضراوات الورقية الخضراء يساعد على الشعور بـ</li> </ul>	
(أ) الاسترخاء (ب) الحزن (ج) الغضب (د) التوتر	
٧. تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء.	
(أ) الطاقة الحرارية (ب) النسبة المئوية (ج) السعرات الحرارية (د) درجة الحرارة	حرارة
<ul> <li>٨. يظهر الأشخاص في إعلانات الوجبات السريعة وهم</li> </ul>	
(أ)سعداء (ب) متشائمين (ج) غاضبين (د) نائمين	
٩. تحتوي الوجباتعلى الكثير من السعرات من الحرارية.	
(أ) الصحية (ب) المشوية (ج) المسلوقة (د) السريعة	
ت / ۱۰۲۱۰۱۰۸۷۳ ، ۲۶ د/ مروه سامی القاضی القاضی العنسوان: المنوفیة _ شبین الکوم _ البتانون	
العبــوان: المنوقية - سبين الكوم - البنانون	

الدهون والسكر والملح.	ى نسبةمن ا	الوجبات التي تحتوي علم	۱۰. لا بد من اختيار
(د) متوسطة	(ج) ضخمة	(ب) عالية	(أ) منخفضة
ة الإنسان.	يضر بصد	وي على نسبة عالية من	١١. تناول وجبات تحت
(د) الدهون	(ج) الكالسيوم	(ب) الفيتامينات	(أ)الألياف
	حية التي يتبعها الناس.	من العادات غير الص	١٢. يُعتبر
(د) ممارسة الرياضة	(ج) شوى الطعام	(ب) شرب المياه الغازية	(أ) تتاول الفاكهة
	انية	من البروتينات الحيو	.١٣ يُعتبر
(د) الخس	(ج) الفراولة	(ب) البسلة	(أ) البيض
التحضير	عالية من الملح وسريعة	تحتوي على نسبة	١٤. الوجبات
(د) الجيدة	(ج) السريعة	(ب) المفيدة	(أ) الصحية
ن الحيواني.	من البروتير	متوي على نسبة بروتين	١٥. البدائل النباتية ت
(د) متساوية	(ج) أعلى	(ب) ضخمة	(أ) أقل
	The second secon	ة تحتوي على نسبة كبير	<ol> <li>الوجبات السريعاً</li> </ol>
(د) السعرات ال <mark>حرار</mark> ية	(ج) المعادن	(ب) <mark>الفيتامي</mark> نات	(أ) الطعام الصحي
	، غير صحيه.	ت <mark>حتوي ع</mark> لى دهون	١٧.المنتجات
(د) الحيوانية	(ج) الورقية	(ب) الصناعية	(أ) النباتية
	ا عدال	من الوجيات السريعة م	١٨. كل مما يلي يُعتبر
بة (د) البرجر المقل <i>ي</i>		(ب) الدجاج المقلي	
الحشرات.	يحمي الطعام من	خزائن ذات واجهة	١٩. وضع الطعام في
<u> </u>	ج) مكشوفة (د) <mark>د</mark>	(ب) زجاجية	(أ)خشبية
	طعام.	مُألحماية ال	۲۰. لا بد من استخداد
كياس التغليف	ج) أكياس القمامة (د) أذ	(ب) ورق المجلات (ج	(أ) ورق الطابعة
	الانتباه	أطباق ملونة يعمل على	٢١. تقديم الطعام في
<b>غریق</b>	<b>بـ)</b> توزيع (د) تا	(ب) تشتیت	(أ) جذب

على جدران المقصف.	صور الطعام	م في المقصف يجب وضع م	٢٢.عند عرض الطعا
(د) الضار	(ج) الصفي	(ب)غير الصحي	(أ)الفاسد
مقصف المدرسة.	عند تخزينه في	طعام في درجة حرارة	٢٣.يجب الاحتفاظ بال
		(ب) منخفضة	
املين في المقصف.	حة وسلامة الطعام والع	ہادةيضمن ص	٢٤. وضع صورة الشه
(د) العلمية	(ج) الصحية	(ب) البنكية	(أ)الجامعية
	راب	مباشرة من الفاكهة هو الش	۲۵. <mark>الشراب المعصور</mark>
(د) الفاسد	(ج) الصناعي	(ب) الطبيعي الطازج	(أ) الطبيعي المعلب
	مي والشراب الطبيعي.	بمعالجة العصير الطبيه	۲٦. تقوم
(د) المدار <i>س</i>	(ج) المستشفيات	(ب) النوادي	(أ) المصانع
ليس طازجا.	المصنوع منها ولكنه	مذاقه كمذاق الفاكها	۲۷. الشراب
(د) الصناعي المخزن	(ج) الطبيعي الطازج	(ب) الطبيعي المعلب	(أ) الصناعي الفاتح
٤			
ل اجزاء منها.	ن الفاكهة وتحتوي علم	تعصر مباشرة مر	۲۸. المشروب <mark>ات</mark>
ر اجزاء منها. (د) الطبيعية الطازجة		رب) الصناعية المعلبة (ب)	
	(ج) ا <mark>ل</mark> طبيعية المُعلبة	(ب) الصناعية المعلبة	(أ) الغازية
(د) الطبيعية ا <mark>لطا</mark> زجة	(ج) الطبيعية المُعلبة	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير	(أ) الغازية ٢٩.تعدُّ النكهة الصنا
(د) الطبيعية ا <mark>لطا</mark> زجة	(ج) الطبيعية المُعلية  (ج) الفاسد	(ب) الصناعية المعلبة	(أ) الغازية <b>٢٩.تعدُّ النكهة الصنا</b> (أ)الصناعي
(د) الطبيعية الطازجة (د) غير الصحي	(ج) الطبيعية المُعلية  (ج) الفاسد	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير (ب) الطبيعي (ب) الطبيعي فاتح اللون ومذاقه سكو	(أ) الغازية <b>٢٩.تعدُّ النكهة الصنا</b> (أ)الصناعي ٣٠. الشراب
(د) الطبيعية الطازجة (د) غير الصحي	(ج) الطبيعية المُعلبة (ج) الفاسد ي جدا. (ج) الصناعي المعلب	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير وية أرخص ثمناً من العصير (ب) الطبيعي فاتح اللون ومذاقه سكو	(أ) الغازية <b>٢٩.تعدُّ النكهة الصنا</b> (أ)الصناعي <b>٣٠. الشراب</b> (أ) الطبيعي المعلب
(د) الطبيعية الطازجة (د) غير الصحي (د) القاصد	(ج) الطبيعية المُعلبة (ج) الفاسد ي جدا. (ج) الصناعي المعلب	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير (ب) الطبيعي (ب) الطبيعي فاتح اللون ومذاقه سكو (ب) الطازج عرض السلع عرض السلع	(أ) الغازية <b>٢٩.تعدُّ النكهة الصنا</b> (أ)الصناعي <b>٣٠. الشراب</b> (أ) الطبيعي المعلب
(د) الطبيعية الطازجة (د) غير الصحي (د) القاصد (د) العلمي	(ج) الطبيعية المُعلبة (ج) الفاسد ري جدا. (ج) الصناعي المعلب للمعلب للمريقة جذابة. (ج) الإبداعي	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير (ب) الطبيعي فاتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج عرض السلع عرض السلع (ب) العاطفي	(أ) الغازية 79. تعدُّ النكهة الصنا (أ)الصناعي 70. الشراب (أ) الطبيعي المعلب 71. يساعد التفكير
(د) الطبيعية الطازجة (د) غير الصحي (د) القاصد (د) العلمي	(ج) الطبيعية المُعلبة (ج) الفاسد ري جدا. (ج) الصناعي المعلب للمعلب للمريقة جذابة. (ج) الإبداعي	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير (ب) الطبيعي أتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج (ب) العاطفي (ب) العاطفي	(أ) الغازية ٢٩. تعدُّ النكهة الصنا (أ)الصناعي ٣٠. الشراب (أ) الطبيعي المعلب ٣١. يساعد التفكير (أ) الفلسفي
(د) الطبيعية الطازجة (د) غير الصحي (د) القاصد (د) العلمي العلم العل	(ج) الطبيعية المُعلبة (ج) الفاسد (ج) الفاسد (ج) الصناعي المعلب بطريقة جذابة. (ج) الإبداعي على أجر (ج) السبئ	(ب) الصناعية المعلبة عية أرخص ثمناً من العصير (ب) الطبيعي أتح اللون ومذاقه سكر (ب) الطازج (ب) العاطفي (ب) العاطفي	(أ) الغازية 14. تعدُّ النكهة الصناعي 14. تعدُّ النكهة الصناعي 17. الشراب 16. الشراب 16. يساعد التفكير 16. الفلسفي 16. الشراب 17. الشراب 17. الشراب 16. الطازج 16. الطازج

	11000	المام الممالي	ما د الشا محت سد
	ِ ومواد	سناعي من ماء وسكر	۲۶.ینکون انسراب انه
(د) لاصقة	(ج) صلبة	(ب) طبيعية	(أ) حافظة
<b>ج</b> راثيم.	لحفاظ عليه من الملوثات وال	. الطعام بشكل آمن لا	٣٥.يجب
(د) هرس	(ج) تبريد الفاكهة.	(ب) تخزین	(أ) رمي
	ي هيالفاكهة.		
(د) زراعة	(ج) جمع		
	٬ یکروپات	العصير لقتل الم	 ۳۷. پجب
	(ج) رمي		
ر) ين خنا.	رے، و پ ب لا بد أن يكون العصير سا	ر . ) و	/ ٢٨. عند اضافة
	(ج) البهارات		
لمشروبات وفسادها.	ت تتسبب فيا	<mark>المو</mark> جودة في الزجاجا	۳۹. ۳۹ – ا <mark>لميكروبات</mark>
(د) تخمر	(ج) غلیان	(ب) تبخر	(أ) عصر
	, 🔾 ,		
	الفاكهة.		
	الفاكهة.	سر الطبيعي يجب أولا	٤٠. عند تحضير الع <mark>م</mark>
	الفاكهة.	سر الطبيعي يجب أولا	٤٠. عند تحضير الع <mark>م</mark>
(د) تسخین	الفاكهة. (ج) هرس اللَّب والقشرة والبذور.	سير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين سسس العصير لإزالة	<ul> <li>٤٠. عند تحضير العصر العصر</li></ul>
	الفاكهة.	سر الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين ا العصير لإزالة (ب) تصفية	<ul> <li>٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>٤١. نحتاج إلى</li> <li>(أ) غسل</li> </ul>
(د) تسخین (د) تخزین	الفاكهة. (ج) هرس الله والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته.	سير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على	<ul> <li>٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>٤١. نحتاج إلى أ) غسل</li> <li>(أ) غسل</li> <li>٤٢. إضافة</li> </ul>
(د) تسخین	الفاكهة. (ج) هرس اللُّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية الشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة	<ul> <li>٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>٤١. نحتاج إلى أ) غسل</li> <li>(أ) غسل</li> <li>٤٢. إضافة</li> </ul>
(د) تسخين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع	الفاكهة. (ج) هرس الله والقشرة والبذور. الله والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة مثل الجبن.	سر الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة في صناعة العديد ا	<ul> <li>٤٠. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>٤١. نحتاج إلى</li> <li>(أ) غسل</li> <li>٤٢. إضافة</li> <li>(أ) الملح والسكر</li> <li>٤٣. يدخل</li> </ul>
(د) تسخين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير	الفاكهة. (ج) هرس اللّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة من المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة في صناعة العديد ا	<ul> <li>٠٤. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>١٤. نحتاج إلى</li> <li>(أ) غسل</li> <li>(أ) الملح والسكر</li> <li>٣٤. يدخل</li> <li>(أ) السمك</li> </ul>
(د) تسخين (د) تخزين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير ا	الفاكهة. (ج) هرس الله والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة من المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية الشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة العديد أ (ب) الخضار (ب) الخضار في طريق إضافة	<ul> <li>٠٤. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>١٤. نحتاج إلى</li> <li>(أ) غسل</li> <li>(أ) الملح والسكر</li> <li>٢٣. يدخل</li> <li>(أ) السمك</li> <li>٤٣. يتم غش اللبن عول</li> <li>٤٤. يتم غش اللبن عول</li> </ul>
(د) تسخين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير	الفاكهة. (ج) هرس اللّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة مثل المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن حيث يتم الحصول عديد.	ير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية للشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة في صناعة العديد الخضار (ب) الخضار فن طريق إضافة	<ul> <li>4. عند تحضير العصر أ) غسل</li> <li>13. نحتاج إلى</li></ul>
(د) تسخين (د) تخزين (د) تخزين (د) الليمون والنعناع (د) الجمبري الكثير ا	الفاكهة. (ج) هرس اللّب والقشرة والبذور. (ج) غليان إطالة فترة صلاحيته. (ج) المواد الصلبة مثل المنتجات مثل الجبن. (ج) اللبن حيث يتم الحصول عديد.	بير الطبيعي يجب أولا (ب) تخزين العصير لإزالة (ب) تصفية الشراب تعمل على (ب) المواد الحافظة العديد أ (ب) الخضار (ب) الخضار في طريق إضافة	٠٤. عند تحضير العصر (أ) غسل         ١٤. نحتاج إلى         (أ) غسل         ٢٤. إضافة         (أ) الملح والسكر         ٢٠ السمك         ١٤ السمك         ١٤ السمك         ١٤ السكر         ١٥ السكر         ١٥ السكر

ين ضارة.	ىتبر مادة حافظة قوية قد تكو	للألبان وهو يع	٤٦.يتم إضافة
(د) الزياد <i>ي</i>	(ج) الفورمالين	(ب) الثلج	(أ) النشا
، النشا إلى اللون الأزرق	يتحول اللبن المضاف إليه		٤٧. عند إضافة بعض
(د) العصبير	(ج) حمض الكبريتيك	(ب) الماء	(أ) صيغة اليود
غير طازج.	فهذا يعني أن اللبن	إذا وجدت رواسب	٤٨. بعد تسخين اللبن
(د) متجبنة	(ج) صفراء	(ب) دهنیة	(أ) بيضاء
	منه.	عند انتزاع المواد	٤٩. قوام اللبن يتغير
(د) الغازية	منه. (ج) الصلبة	(ب) الحافظة	(أ) الدهنية
	الرأس لحماية المُنتجات من		
(د) التخمر	(ج) التلوث	(ب) الغليان	(أ) التبخر
ن	وّل اللبن المغشوش إلى اللو	<mark>، من صبغة اليود يتح</mark>	٥١. عند إضافة قطران
(د) الأبيض	(ج) الأصفر	(ب) الأحمر	(أ) الأزرق
	ة الأخيرة في عملية صنع الث		
(د) غلي	(ج) کسر	(ب) تعبئة	(أ) تعقيم
	(ج) کسر (ج) تعبئة	اريخا اللبن.	٥٣.يجب التأكد من ت
(د) تطریز	(ج) تعبئة	(ب) تغلیف	(أ) انتهاء صلاحية
ِ بشک <mark>ل صحیح</mark> .	مال كيفية استخدام	ب لا بد من تعليم العُه	٥٤. عند تصنيع الشرا
(د) السكر	(ج) الأخبار	(ب) الآلات	(أ) الأقلام
	ن الأطعمة.	تقوم بإزالة الرطوبة م	هه. عملية
(د) التجفيف	(ج) الغلي	(ب) الطهي	(أ)السلق
على فقاعات.	احتوى السائل الموجود به ع	الغذائي أستم إذًا	٥٦. يكون المنتج
(د) جيدا	(ج) طازجا	(ب) صحياً	(أ)غير صحي
	تتسبب في	دث أثناء حفظ الطعام	٥٧.الأخطاء التي تحد
(د) زيادة الكمية	(ج) نمو البكتيريا	(ب) تماسك القوام	(أ) زيادة الجودة

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . مروه سامى القاضى العنون العنون العنون المنوفية - شبين الكوم - البتانون

			طرق حفظ	٥٨.يعد التمليح أحد
(د) الحلوى	لبن	(ج) ال	(ب)الطعام	(أ)الكتب
عام.				٥٩.يتم استخدام حه
(د) المالحة	صلية	(ج) ال	(ب)السكرية	(أ)الحافظة
		رجة حرارة	لطعام تحتاج إلى د	.٦٠ عملية تجفيف
(د) عالية	نخفضة	(ج) م	(ب) باردة	(أ) معتدلة
بب عدم سلامة المنتج	لمصنع للتحقق من س	شين إلى ا	بإرسال مفت	٦١. يقوم جهاز
				الغذائي
(د) البيئة	(ج) الدولة	تهاك	(ب) حماية المس	(أ)الشرطة
	، ما عدا	يشة المثقب	ما يلي عند تغيير ر	٦٢. يجب اتباع م
	عدم توصيله بالكهرباء	(ب)		(أ) تقريبه <mark>من الماء</mark>
				(ج) عدم إمر <mark>ار السل</mark>
	بب المتناثرة.	الطلاء لتجن	نظارات واقية عند	۳۳. يجب ار <mark>تداء</mark>
	(ج) السوائل والألوان			
	كن الاستعانة بي			
	(ج) نظارات واقية			
	عمل بالنجارة ما عدا	لامة عند ال	ي من إرشادا <mark>ت ال</mark> سد	٦٥. جميع ما يلم
	(ب) دق المسامير بالم			(أ)استخدام نظارات
ميدا عن الماء	(د) استخدام المثقب به		1117	
				٦٦. يجب استخد
(د) الطهي	(ج) أعمال النجارة			• •
				٦٧. يجب ان تكو
(د) مظلمة	(ج) مغلقة		(ب)مفتوحة	(أ)مغطاة

ت / ۲۹ ۱۰۲۱۰۱۰۸۷۳ العنون العنوفية - شبين الكوم - البتانون

ا عدا	يق كلُّ ممَّا يلي م	مصاب عن طر	عدة شخص	یمکن مسا	۸۲.
م حقيبة الإسعافات الأولية	(ب) استخدا	177	فِم الإِسعاف '	الاتصال برن	( )
صال بسيارة الإسعاف	(د) عدم الات		ي التنفس	مساعدته علم	(ج)
	عية الإفاقة.	في وضر	الشخص	يتم وضع	. 79
يتنفس	ب) فاقد الوعي ولا	(بـ	کنه یتنفس	اقد الوعي ولا	(أ) ف
طفيف	) المصاب بجرح	7)	ڣ	المصاب بنزب	(ج)
الإسعافات الأولية	للازمة عند تقديم	من الخطوات ا	لآتية لا تعتبر	ي العبارات اا	1.40
تضميد الجرح.	(ب) .	ند حدوث نزیف	على الجرح عا	لضغط بقوة ع	(أ) اا
ساعدة الشخص على التنفس.	(د) ه	مابة.	من نوع الإِص	عدم التحقق	(ج)
	ائه؟	الطعام عند شر	عدم سلامة	ا الدليل على	۸.۷۱
رائحته الجميلة (د) لونه الرائع	( <del>ڊ</del> )	ب) طعمه الجيد	)	إئحته <mark>الحادة</mark>	(أ) ر
	بحرفة النجارة.	عند العمل	ر منر	يجب الحذ	.٧٢
استخدام المثقب بعيدا عن الماء	(ب)	صيله بالكهرباء	مثقب أثناء تو	غيير ريشة <mark>ال</mark>	(أ) ت
رتداء النظارات الوافية	1 (2)	البد	ش بعيدا عن	الدق بالشاكو	(ج)
رانع	ئىخص ما.	<u> عند</u> إصابة أ	فدام	يجب است	٠٧٣
الشاحن (د) المسطرة	(ج)	معافات الأولية	(ب) الإِي	لأطباق	(أ) ا
صابة شخص إ <mark>صابة خطيرة</mark> .		لاستدعاء سيارة			
الإسعاف (د) النقل	( <del>-</del> )	ال	(ب) الرش	لأجرة	(أ) ا
	طلاء.	بة الغرفة عند ال	لتهوي	جب وضع	۷۵.پ
مروحة (د) موقد	(=)	بالة	سخ (ب)	ىخان	(أ) س
لِي ماعدا	حدوث جميع ما ب	قد يتسبب في	تناول الملح	الإفراط في	.٧٦
	ب) أمراض القلب	(نــ	الدم	رتفاع ضغط	(أ) ار
عملية الهضم	) المساعدة على	7)		السكتة الدماء	

	يد .	لى طعام صحي ولذ	للحصول عا	٧٧. يجب استخدام
	7	ب) الكثير من الملح	)	(أ) مكونات طازجة
	لسكر	د) كمية كبيرة من ال	)	(ج) الكثير من الدهور
	<i>ي</i> .	ى نمط غذائي صد	للحصول عل	۷۸. يجب ممارسة
ىيارات	(د) ركوب الس	ج) القراءة	(ب) الكتابة	(أ) الرياضة
			في تناول الطعام في	٧٩. يتسبب الإفراط
جيدة	(د) الصحة ال	(ج) النحافة	(ب) زيادة الوزن	(أ) <mark>تقليل</mark> الوزن
	عند	فدام مصادر محلية	لو المجتمع على است	٨٠. تشجع السيدة مابو
الورق	لعام (د) صناعة	(ج) طهي الط	(ب) صناعة البلاستيك	(أ) إنتاج الخشب
	ني والحيواني	بين البروتين النبان	يجب أن تكون متوازنة	٨٠.الوجبة
خزنة	ىحية (د) الم	(ج) غير الص	<mark>(ب</mark> ) المغذية	(أ) السريعة
		ىحية.	على دهون غير ص	۸۲. تحتوي
		-: بالمان السقية	· tt / )	7 1 11 -1 11 /1
		ضراوات الورقية		(أ) المنتجات ا <mark>لحيوانية</mark>
	ار خوال	ضراوات المجففة	(د) الخو	(ج) الفاكهة الطارجة
	بشخص	ضراوات المجففة	(د) الخو	(ج) الفاكهة الطارجة
 (د) نباتي متوازن	بشخص الرياضة	نسراوات المجففة بشرب اللبن يُسمى (ج) يمارس ا	(د) الخو لا يأكل اللحوم ولكنه ب (ب) نباتي صرف	(ج) الفاكهة الطازجة
 (د) نباتي متوازن	بشخص الرياضة	نسراوات المجففة بشرب اللبن يُسمى (ج) يمارس ا	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه ب	(ج) الفاكهة الطازجة
 (د) نباتي متوازن (د) اللحوم	بشدُّص الرياضة	نسراوات المجففة بشرب اللبن يُسمى (ج) يمارس ا بدائل	(د) الخو لا يأكل اللحوم ولكنه ب (ب) نباتي صرف	(ج) الفاكهة الطازجة
	الرياضة	ضراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ا بدائل (ج) نباتية	(د) الخو لا يأكل اللحوم ولكنه و (ب) نباتي صرف لخضراوات يُطلق عليه	(ج) الفاكهة الطازجة
	الرياضة لح والدهون.	ضراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ا بدائل (ج) نباتية	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه با (ب) نباتي صرف لخضراوات يُطلق عليه (ب) غير صحية . تحتوي على نسبة ع	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة	الرياضة لح والدهون. سحية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ا بدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه با (ب) نباتي صرف لخضراوات يُطلق عليه (ب) غير صحية . تحتوي على نسبة ع	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة	الرياضة لح والدهون. محية معيد بالصحة من النباتية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ابدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص عالية من	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه بالله ولكنه بالله ولكنه بالتي صرف الخضراوات يُطلق عليه الخضراوات علي نسبة على نسبة على نسبة على نسبة بالسريعة على نسبة بالسعرات الحرارية	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة أ.	الرياضة لح والدهون. محية معيد بالصحة من النباتية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ابدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص عالية من	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه بالخص (ب) نباتي صرف الخضراوات يُطلق عليه (ب) غير صحية تحتوي على نسبة ع (ب)المغذية	(ج) الفاكهة الطازجة
(د) اللحوم (د) المخزنة أ.	الرياضة لح والدهون. محية معيد بالصحة من النباتية	نسراوات المجففة بشرب اللبن يسمى (ج) يمارس ابدائل (ج) نباتية الية من السكر والم (ج) غير الص عالية من	(د) الخص لا يأكل اللحوم ولكنه بالله ولكنه بالله ولكنه بالتي صرف الخضراوات يُطلق عليه الخضراوات علي نسبة على نسبة على نسبة على نسبة بالسريعة على نسبة بالسعرات الحرارية	(ج) الفاكهة الطازجة

		ملونة صحية.	مصنوعة من مادة	٨٨. المشروبات
(د) الطبيعية		(ج) الصناعية	(ب) المغرية	(أ)الفاسدة
، الفاكهة.	موجودة في	م مواد كيميائية ه	في المعامل باستخدا	۸۹. يتم تصنيع
		الحرارية	(ب) السعرات	(أ)النكهات الصناعية
			(د) الفاكهة ا	(ج) الألوان الطبيعية
		الفاكهة.	هو المعصور مباشرة من ا	٩٠. الشراب
الطبيعي الطازج	(7)	(ج) المغلي	(ب) الصناعي	(أ)الطبيعي المعلب
	٠	ر الشراب الطبيعي	فاكهة قبل البدء في تحضير	٩١. يجب ال
هرس هرس	(7)	(ج) غسل	(ب) خلط	(أ)غلي
			بالمنزل يمكن خلط الشراب	
الدهون	(7)	(ج) الزيت	(ب) الماء	(أ)الخل
اخنا حتى لا	الشراب س	ي لا بد أن يكون	عند صناعة الشراب الطبيع	٩٣.أثناء خلط السكر
يتجمد	(7)	(ج)يغلى	(ب) يتبخر	(أ)يفصل
G	5/.	، مثل ال <mark>ف</mark> ورمالين.	<u> عن طريق</u> وضع إضافات	٩٤.يتم غش
اللبن	(7)	(ج) الزيت	(ب)الماء	(أ)الخل
		له. مد	عن طريق إضافة	٩٥.يمكن غش اللبن
الفاكهة	(7)	(ج) الماء	(ب)النكهات	(أ)المحليات
		ن تاریخ	اللبن سليم يجب أن نتأكد م	٩٦. للتأكد من أن
تصدير المنتج	(7)	(ج) حلب اللبن	(ب) انتهاء الصلاحية	(أ)إنشاء المصنع
له	في العلبة ا	السائل الموجود	لغذائي غير صحي إذا كان	٩٧. يكون المنتج ا
طعم جميل	(2)	(ج) رائحة حادة	(ب)لون زاهي	(أ)رائحة زكية
جات.	للمة المنت	كاوى الخاصة بس	يتم فيه تقديم الش	۹۸. جهاز حمایة
المستهلك	(7)	(ج) المنتج	(ب)المصنع	(أ)التاجر
			حد طرق حفظ الطعام.	٩٩.يعتبر اأ
السلق	(7)	(ج) الطهي	(ب) التعليب	(أ) الشو <i>ي</i>
*.1%t( .1	1	<u> </u>	•	<b>**</b> ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **
امی القاضی	/ مروه سـ البتانون	۳ شبین الکوم ـ	٠١٠ العنــوان: المنوفية _	ت/ ۳۷۸۰۱۰۲۲
	•	1	-	

	لتجفيف باستخدام	يف الطعام في المنزل هي ا	۱۰۰. أحد طرق تجف
(د) الفرن	(ج) الخل	(ب) الماء	(أ) البخار
	ىلىلى	عمال الطلاء يجب الحرص ع	١٠١. عند القيام بأع
(د) زيادة الطلاء	(ج) فتح النوافذ	(ب) غلق النوافذ	(أ) غلق الأبواب
	ن أنه غير موصل	مة المثقب لا بد من التأكد م	۱۰۲. عند تغییر ریش
(د) بالحرارة	(ج) بالكهرباء	(ب) بالماء	(أ) بالغاز
	ند نشر الأخشاب.	لحماية الأعين ع	۱۰۳یجب ارتداء
(د) ساعة	(ج) جلباب	(ب) شراب	(أ) نظارات السلامة
	سيارة الإسعاف.	ل برقم لاستدعاء	١٠٤يجب الاتصا
177 (2)	( <del>ج</del> ) ۱۲۹	(ب) ۱۲۲	MA-(1)
ستساعده على التنفس.	ى فوضعية	م فاقدا للوعي ولكنه يتنفس	١٠٥. إذا كان الشخو
(د) الجانبية	(ج) نصف جلوس	<mark>(ب) ا</mark> لإِفاقة	(أ) الاستقامة
		(ب) الإفاقة <mark>بتأ</mark> سيس أول مركز ف	
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	ني الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز	قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	ني الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني	بتأسيس أول مركز ف	قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	ني الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز	<ul> <li>ادم قام الدكتور</li> <li>(أ) مجدي يعقوب</li> <li>ادم المناع نظام غام غام غام غام غام غام غام غام غام غ</li></ul>
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات	ستأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز فلائي صحي يجب التقليل من	<ul> <li>الدهون</li> <li>الدهون</li> <li>الدهون</li> </ul>
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز للخائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء	<ul> <li>الدكتور قام الدكتور</li> <li>مجدي يعقوب</li> <li>العقوب</li> <li>الاتباع نظام غ</li> <li>الدهون</li> <li>الدهون</li> <li>عدم تناول ما</li> </ul>
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين (د) الفاكهة	أي الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات يؤدي إلى (ج) الحيوية	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز للخائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء يكفي من العناصر الغذائية	<ul> <li>الدكتور قام الدكتور</li> <li>(أ) مجدي يعقوب</li> <li>الاتباع نظام غ</li> <li>(أ) الدهون</li> <li>الدهون</li> <li>الديون</li> <li>الدهون</li> &lt;</ul>
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين (د) الفاكهة	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات يؤدي إلى (ج) الحيوية (ج) المعاد	بتأسيس أول مركز فا (ب) فاروق الباز فذائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء يكفي من العناصر الغذائية (ب) الصحة الجيدة الغذائية يزيد من استخدام الغذائية الري	1.7. قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب 1.7. لاتباع نظام غ (أ) الدهون 1.7. عدم تناول ما (أ) سوء التغذية 1.9. استيراد المواد (أ)الآلات الزراعية
لاج أمراض الكلى . م (د) طه حسين (د) الفاكهة (د) النشاط	في الشرق الأوسط لعا (ج) محمد أحمد غني ن تناول (ج) الخضراوات يؤدي إلى (ج) الحيوية (ج) المعاد	بتأسيس أول مركز ف (ب) فاروق الباز بذائي صحي يجب التقليل من (ب) الماء يكفي من العناصر الغذائية (ب) الصحة الجيدة الغذائية يزيد من استخدام.	1.7. قام الدكتور (أ) مجدي يعقوب 1.7. لاتباع نظام غ (أ) الدهون 1.7. عدم تناول ما (أ) سوء التغذية 1.9. استيراد المواد (أ)الآلات الزراعية

#### السؤال الثالث: أكمل العبارات الأتية:

<ol> <li>تحتويعلى دهون غير صحية.</li> </ol>
٧. الأشخاص الذين لا يأكلون اللحوم ولكنهم يأكلون البيض يُطلق عليهم
٣. تعتبر من البدائل النباتية المفيدة للجسم.
<ol> <li>الأشخاص الذين لا يأكلون منتجات من مصدر حيواني هم</li> </ol>
٥. لا يُفضّل شُرببعد الأكل مباشرة.
٦. تعد من الوجبات السريعة.
٧. تحتويعلى نسبة مرتفعة من الطاقة والدهون والسكر.
<ul> <li>٨. يُعتبر من الوجبات الصحية للإنسان.</li> </ul>
<ul><li>٩. الأشخاص</li></ul>
10. يُفضِّل تتاول الوجبات الصحية عن الوجبات
<ol> <li>الباذنجان من مصادر البروتينات</li></ol>
<ol> <li>تعتبر</li></ol>
<ul><li>١٣. التفكير</li></ul>
18. لا بد من حفظ الأطعمة داخل أوعية خاصة.
10. عند تخزين الطعام يجب تخصيص للأطعمة الساخنة وأخرى للأطعمة الباردة.
17. خزائن الطعام ذات الواجهة الزجاجية تحمي الطعام من التعرض لـ
١٧. الشراب مذاقه مثل مذاق الفاكهة.
١٨. يجب تخزين السلع في أماكن ذاتمناسبة.
19. عند صُنع الشراب في المنزل يمكن إضافة
٢٠. عند عرض الطعام في المقصف يجب استخدام خزائن ذات واجهة
<ul> <li>٢١. يجب على العُمَّال ارتداء غطاء الشعر والقُفَّازات لحماية المُنتَج من</li> </ul>
۲۲. تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك ليتمبالعصير
. <b>٢٣.</b> عند تحضير العصير الطبيعي تُرسل الفاكهة من خلال الآلات التي تقوم بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
٢٤. يجب على العمال تجنب الحروق عند استخدام
٢٥. يضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع منه.
٢٦. يعتبر من المنتجات التي يسهل غشها .
٧٧. يحافظ على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية.
۲۸. يمكن الحصول على اللبن من

#### أسئلة على المحور الرابع

#### السؤال الأول : ضع علامة $(\checkmark)$ أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة غير الصحيحة :

(	)	١. لون النبات الأزرق يبعث على الاسترخاء.
(	)	٧. ليس من الضروري معرفة نوع التربة الزراعة نباتات الحديقة.
(	)	٣. نشعر بالهدوء والسعادة عند الذهاب إلى الحدائق.
(	)	3. تعتبر البرجولات والمقاعد من عناصر الحديقة الجميلة.
(	)	معرفة حجم النباتات في الحديقة قبل زراعتها أمر غير ضروري.
(	)	٥. يجب اختيار عناصر عند تصميم الحديقة تبعث على الاسترخاء والهدوء.
(	)	٦. يتم اختيار نباتات الحديقة على حسب نوع التربة الموجودة في الحديقة.
(	)	<ul> <li>٧٠ يتسبب الصوت الصادر عن النافورة في التلوث الضوضائي.</li> </ul>
(	)	<ul> <li>٨. يمكن الاسترخاء في الحديقة بالجلوس في البرجولات.</li> </ul>
(	)	<ul> <li>٩. يتم اختيار طراز الحديقة من خلال معرفة نوع الحديقة عامة أم خاصة.</li> </ul>
(	)	١٠. تُصمَّم ممرات الحديقة لزراعة نباتات الحديقة بها.
(	)	<ol> <li>يمكن زراعة شجرة طويلة في الحديقة بالقرب من مبنى صغير.</li> </ol>
(	)	17. يُعتبر اللون الأزرق من ألوان النباتات الباردة.
.ä	نها <mark>بالح</mark> دية	17. يجب معرفة كمية الشمس التي ستصل إلى الحديقة لمعرفة النباتات التي يتم زراعن
,		
(		
(	)	12. من عناصر الحديقة النباتات والنافورة فقط.
(		<ul> <li>16. من عناصر الحديقة النباتات والنافورة فقط.</li> <li>16. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.</li> </ul>
(	)	
(		10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.
( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (		10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة.
() () () () () ()	)	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج
	)	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج. 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها.
	( ) من الإعلا (	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج. 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها.
	( ) من الإعلا (	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها. 18. يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة
	( ) من الإعلا )	10. يجب تصميم العلامة التجارية بشكل بارز لنجاح الإعلان عن الشركة. 17. يمكن استخدام التسويق السمعي من خلال الإضاءة للفت انتباه العميل لشراء المنتج 17. يُستخدم أسلوب الهرم في ترويج السلع لتحفيز العملاء على شرائها. 18. يجب استخدام ألوان متعددة عند تصميم العلامة التجارية لإيصال الرسالة المرغوبة

ت / ١٠٢١٥١٥٨٧٣ . العنسوان: المنوفية - شبين الكوم - البتانون

(	)	٢١. هوية العلامة التجارية تعتبر الطريقة التي يرى بها العالم أي شركة.
(	)	٢٢. المعروضات الأسطوانية للمُنتَج تُبرز العناصر المهمة للمعروضات في المنتصف.
(	)	٢٣. يمكن تحسين عرض المنتجات عن طريق معرفة نقاط البيع الترويجية فقط.
(	)	٢٤. يجب اختيار علامة تجارية لا يمكن معالجتها أو استنساخها.
(	)	٧٥. الضوء الأزرق يولد تأثيرًا هادئا أو ليليا على المسرح.
(	)	٢٦. يشمل الديكور تصميم مشهد كل شيء داخل مساحة التمثيل فقط.
(	)	٢٧. يساعد صوت زقزقة العصافير في المسرح على الشعور بأنك داخل حديقة بالفعل.
(	)	٢٨. يمكن معرفة نوع الشخصية على المسرح من الأزياء التي يرتديها الممثل.
(	)	٢٩. يشمل ديكور المسرح المنصات المنخفضة والإكسسوارات.
(	)	٣٠. تعطي الإضاءة المنخفضة على المسرح شعورا بالغموض في المسرحية.
	• (	<ul> <li>٣١. الأزياء التي يرتديها الممثلون أثناء العمل في المسرح لها تأثير بصري في المشاهدين</li> </ul>
(	)	
(	)	٣٢. لا تؤثر الأصوات داخل المسرح في نجاح العمل المسرحي.
(	)	٣٣. تساعد الإضباءة داخل المسرح على توفير جو متوازن عند عرضها.
(	)	٣٤. يُعتبر ما وراء الكواليس من العناصر الأساسية لضمان نجاح العمل المسرحي.
(	)	٣٥. الحرف القديمة هي حرف تقليدية تعتمد على المهارة اليدوية والإبر والخيط فقط.
(		<b>٣٦</b> .التصميمات المطرّزة القديمة استوحت من الطبيعة والحياة اليومية.
(		٣٧. لا يمكننا المزج بين أنواع الغُرز المختلفة عند تزيين الأقمشة.
(		٣٨. يمكن استخدام غُرزة السراجة في إصلاح الملابس
(	)	<ul> <li>٣٩. غرزة الفرع تكون على شكل خطوط متقطعة متساوية أو غير متساوية.</li> </ul>
(	)	٤٠ - تزيين المنسوجات يمكن استخدامه كأغراض زخرفية.
(	)	٤١ - لا يمكن استخدام الترتر لتزيين المفارش
(	)	٤٢ – مِن أنواع الغُرَز غُرزة السراجة وغرزة الفرع.
(	)	ع عرزة الفرع لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لحشوها مثل الأزهار . ٤٣ ـ يمكن استخدام غرزة الفرع لملء فراغ وحدة زخرفية تمهيدًا لحشوها مثل الأزهار .
1	<i>,</i>	٤٤- يجب الحذر عند استخدام المقص أثناء النظريز.
'	,	الماء المسار على المسارم المسارم المسارير المسار

		صحيحة مها يلي:	السؤال الثاني: اختر الإجابة اا
	استرخاء والهدوء	ي تصدر أصوانا تبعث على الا	١. أحد عناصر الحديقة التي
<b>(د)</b> المقاعد	(ج) النافورة	<b>(ب)</b> البرجولات	(أ) الممرات
		لاختيار طراز الحديقة ما عدا	٢. يجب معرفة كل مما يلي
	الحية بالحديقة	(ب) الكائنات	(أ) الغرض من الحديقة
	ä	يطة. (د) نوع الحديق	(ج) تناسبها مع المباني المح
	المنطقة.	لحديقة يجب معرفة	٣. عند زراعة النباتات في ا
(د) لون	(ج) طراز	(ب) مناخ	(أ) شكل
		من ألوان النباتات الدافئة التي	
(د) الأصفر	(ج) الأخضر	(ب) البرتقالي	(أ)الأحمر
		ناصر الحديقة ما عدا	٥. جميع ما يلي يعتبر من عن
(د) المروحة	(ج) الممرات	(ب) البرجولات	
		اً أفراد المجتمع على جميع ما	
		(ب) الشعور بالهدوء	
		لحديقة أصواتا تبعث على الا	
(د) الممرات		(ب) المقاعد	
.ää	ميا التجول في الحديا	التي يمكن من خلاا	٨. من عناصر الحديقة
		(ب) البرجولات	(أ) الممرات
	\	ن النباتات الدافئة التي تبعث الد	
(د) الأصفر	(ج) البرتقالي	(ب) الأزرق	(أ) الأحمر
, ,	. (6/	عند زراعة نباتات الحديقة.	
(د) نوع التربة	(ج) شكل الممرات	(ب) شكل البرجولات	(أ)كمية التربة
<b>3</b> , ,		ي عند اختيار طراز الحديقة ما	١١. يجب معرفة جميع ما يا
(د) شكل المراوح		(ب) الغرض منها	
	أي شركة.	تبر الطريقة التي يرى بها العالم	۱۲. هويةتعن
(د) العملاء	(ج) الأفراد العاملين	(ب) العلامة التجارية	(أ)الشعار
		•	ت/ ۲۷۸۰۱۰۸۷۳
	الكوم - البتانون	ران: المنوفية _ شبين	العنو

	ل جيد ما عدا أنها	لتصميم العلامة التجارية بشكا	۱۳. يجب توافر جميع ما يلي
	ون بارزة	(ب) تک	(أ) تكون بسيطة
ç	ئمة لاختيارات العملا	يها (د) ملا	(ج) ليست قابلة لإعادة تصميم
١			١٤. يمكن لفت انتباه العملاء
(د) شعيباً	(ج) كتابياً	ب) سمعياً	(أ)بصرياً (د
في المنتصف.	بوضع العنصر الأكبر	ىتخدام أسلوب	١٥. يمكن ترويج المنتجات با
(د) الضغط	(ج) التحدث	ب) الكتابة	(أ)الهرم (د
••••	تجات ما عدا	فار الآتية لتحسين عرض المُن	١٦. يمكن استخدام جميع الأفة
			(أ)المعروضات الهرمية
	ت	(د) تخزين المعروضاد	(ج) كتلة اللون
			۱۷. ي <mark>جب أن تكون الع</mark> لامة الت
(د) معقدة	(ج) مظللة	ب) بارزة	(أ)غامضة
ې بشکل جید.		العناصر التقنية وراء الكواليس	
(د) المخرجين			(أ) الديكور
			19. الضوء الأزر <mark>ق في المسرخ</mark>
(د) غير واضح	(ج) غاضب	ب) مزعج	(أ) هادئ
ضرات التجميل.	ة المسرح مثل مستح <mark>د</mark>	ستخدمه الممثلون على خشب	۲۰. يشمل ماي
(د) الديكور	(ج) تصميم الأزياء	ب)الإضاءة	(أ)الصوت
	احة التمثيل وخارجها.	میم <mark>مشهد کل شيء داخل مس</mark>	۲۱. يشملتصم
(د) الموسيقى	(ج) الصوت	ب) الديكور	(أ)الإضاءة (a
	نجاح العمل المسرحي	ل في المشاهدين ا	٢٢. تصميم الأزياء له تأثير.
(د) ضوضائي	(ج) بصري	ب) صوتي	(أ) سمعي
	•••	بع ما يلي ما عدا	٢٣. يشمل ديكور المسرح جمب
		ب) الإكسسوارات	(أ) الأثاث المستخدم (د
	الشخصية.	المسرحية على وصف نوع	۲۳ - تساعدداخل
(د) الموسيقى	(ج) الصوت	ب) الإضاءة	(أ) الأزياء
ى القاضى		٤٦	ت/ ۲۱۰۱۰۸۷۳
	الكوم - البتانون	ن: المنوفية _ شبين	العنسوا

	ا يلي ما عدا	يية يشمل جميع ما	و داخل المسرح	تصميم الأزياء	٤٢.
(د) الصوت	(ج) مستحضرات التجميل				
		ز القماش ما عدا	ما يلي لتطريز	يستخدم جميع	٠٢٥
(د) الورق	(ج) الخيط	) اللؤلؤ	(ب)	لإبر	(١)
ية.	متساوية أو غير متساو	بئة خطوط	سراجة على هي	تكون غرزة الس	۲۲.
(د) منحنية	(ج) أفقية	) راسية	(ب)	تقطعة	(أ) مذ
	ت.	لتزيين المفروشا		يمكن استخدام	. ۲۷
(د) الحديد	(ج) المكعبات	) الغرز	(ب)	صلصال	(أ) ال
	ع وتستخدم لتزيين الملابس.	سيسس رفي	ون على شكل	غرزة الفرع تكو	۲۸.
(د) مستطیل	(ج) مربع	) دائرة	(ب)	T L	(أ)خو
• (	لتزيين الملابس	ليدية معتمدة على	ا هي حرف تقا	الحرف القديمة	٠٢٩
(د) اليد ٢٩	(ج) ماكينة الحلج	ماكينة التصوير	(ب)	كينة ا <mark>لخياطة</mark>	(أ)مادَ
		بميع ما يلي ما عد	السراجة في ج	تستخدم غرزة	٠٣٠
	نطع القماش	(ب) خياطة ق		يين الملابس	(أ) تز
	جاج ن الملابس.	(د) تزيين الز		تريين المفارش	(ج)
	ن الملابس.	لعمل الغرزلتزيير	///	یمکن استخدام	۲٦.
(د) المسطرة	(ج) الكتاب		(ب) القلم	إبر	/ (أ)
يثه للأجيال	ع <mark>لى توثيق التراث المصري وتور</mark>	المصرية تساعد ع		التصميمات	۲۳.
(د) الخشبية	(ج) البلاستيكية		(ب) الورقية	مطرزة	(أ) الـ
لقماش.	لرسم تصميمات مختلفة على	ن الم	ريز بفن التزيي	يُعرف فن التط	٠٣٣
(د) الزجاج	(ج) البلاستيك	L	(ب) الغرز	<u>ڊ</u> بين	(أ) ال

## دهای زهال

# بنل اسئلة على مقرر الترم الثاني أبنك اسئلة على مقرر الترم الثاني في النافي المنابة الصحيحة مما بيب القوسيب.

١: يتم استخدام حمض الستريك كانوع من المواد
(الحافظة - الضارة - المفيدة)
٢: يقوم جهاز بإرسال مفتشين إلى المصانع للتحقق من سبب عدم سلامة المنتجات
الغدائية.
(المناعة - حماية المستهلك - الأمن)
٣: عملية تقوم بإزلة الرطوبة من الاطعمة .
(التجفيف - التصفية - التمليح)
٤ : يتم إضافة للألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية وقد تكون ضارة .
(النشا - السكر - الفورمالين)
<ul> <li>أهمية ارتداء العمال لغطاء الرأس في المصانع لحماية</li> </ul>
(المنتجات من التلوث - الشعر من الجفاف - المظهر الجمالي)
<ul> <li>إلى الشراب لابد أن يكون العصير ساخناً</li> </ul>
(السكر - الفاكهة - اللبن)
٧: المرحلة الأولى لتحضير العصير الطبيعي الفاكهة .
<ul> <li>المرحلة الأولى لتحضير العصير الطبيعي</li></ul>
(غسل - هرس - خلط)
(غسل - هرس - خلط) ١- إضافة
(غسل - هرس - خلط) ١- إضافة
(غسل - هرس - خلط) ١- إضافة
(غسل - هرس - خلط) ١- إضافة
(غسل - هرس - خلط) ۱- إضافة
(غسل - هرس - خلط) ١- إضافة
(غسل - هرس - خلط)  ١- إضافة
(غسل - هرس - خلط) ١- إضافة



## المودوات المباونهر الدين

١٣ : يجب علينا اختيار العناصر التي تحتوي على نسبة
والدهون والسكريات والملح.
(عالية - منخفضة - غير ذلك)
١٤: من الوجبات السريعة
(ساندوتش دبل برجر - مشروب غازي - كلاهما صحيح)
ه ١: من الوجبات الغذائية الصحية
١٦: من العادات الغذائية غير الصحية
(شرب الشاي بعد الأكل مباشرة - شرب عصير طبيعي - شري اللبن الدافئ) ١٧ : من النتائج المترتبة على العادات الغذائية غير الصحية
(الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح)
١٨: مقصف المدرسة هو الجزء المخصص
البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة)
البيخ الوجبات - تعراءه العلب - تنعب بالعراء)
١٩: يعمل طاقم المقصف بـ المقدمة التأكد من جودة الوجبات المقدمة
(إهمال - جد - راحة)
٠٠: العصائر الصناعية مصنوعة من مادة صحية لا تحتوي على الفاكهة .
(ملونة - طبيعة - صلبة)
٢١: تعتبر النكهات الصناعية بريسي ألبيعي .
(أعلى - أرخص - غير ذلك)
٢٢: الفواكه والخضروات التي تبقى خارج الثلاجة قد تبدأ ب
الوقت.
(التخمر - فسادها - الاثنين معا)
٢٣ : تستخدم معامل التصنيع المواد
(السائلة - الغازية - الحافظة)
ع ٢ : الهدف من استخدام المواد الحافظة
(تجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول - تضيف نكهات للأطعمة - تعطي مذاقاً رائعاً)
٥ ٢: يعتبر من المواد الحافظة الطبيعية
(الخل - النتريت - الطماطم)
٢٦: من طرق حفظ الطعام
(التجميد - التعليب - كلاهما صحيح)
٢٧: جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى
(دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)
٢٨- الطريقة المثلى لتحقيف الطعام
(التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف) (
('

## المدها نهاا الماعنهر الدين

۲۹: من طرق غش اللبن
(إضافة الماء - إضافة الشاي - إضافة المنكهات)
• ٣: يجب وضع صورة لـ في المنان وسلامة الطعام والعاملين في
المقصف .
(الشهادة الصحية - صاحب المطعم - مدير المدرسة)
٣١: من الأطعمة البديلة للحصول على العناصر الغذائية
(الكشري - البليلة - كلاهما صحيح)
٣٢: من الأمور الهامة لسلامة الكهربائي
(استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء - التأكد من أن الأدوات غير متوصلة
بالكهرباء - النوم مبكراً)
٣٣: لماذا يجب الحرص على تهوية مكان العمل؟
(لتجنب أضرار الأبخرة المتصاعدة - لتلطيف الجو - غير ذلك)
٤٣: ما أهمية نظارات السلامة للنجار؟
(لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايرة - لحماية الأعين من أي سوائل أو ألوان
متناثرة - لحماية الأعين من أشعة الشمس الضارة)
٥٣: من الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية
(تقييم الوضع - التخطيط للتدخل - الأثنين معاً)
٣٦: وضعية الإفاقة تساعد الشخص إذا كان ولكنه يتنفس .
(جائع - فاقد الوعي - ينزف)
٣٧: يجب الاتصال برقم
(177 - 178 - 178)
٣٨: من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف لنزيف
وتضميد الجرح - تنظيف الجرح - كل ما سبق)
٣٩: استخدام الأولية في علاج الإصابات والجروح الطفيفة.
(حقيبة السفر - حقيبة الاسعافات - حقيبة المدرسة)
٠٤: التحقق من نوع الإصابة يسمى
(تقييم الوضع - تقييم الحساب - تقييم العمل)
١٤: تعتبر غرز الخياطة البسيطة
عرزة الجراحة - غرزة السراجة - غرزة الفرع)
٢٤: تعتبر من الغرز الأكثر شيوعاً وتكون على شكل خطرفيع
(غرزة الفرع - غرزة السراجة - غير ذلك)
(



## المدها الماء الماء الدين

* ٤ : يعرف فن بفن الرسم بالإبرة على القماش باستخدام الخيوط
المتنوعة.
(الفن الشعبي - فن التطريز - فن الرسوم المتحركة)
ع عدم وضع الإبر بالقم
(إرشادات السلامة - إرشادات المنتج - إرشارات المرور)
ه ٤ : من عناصر الحديقة
(برجولات ومقاعد - نافورة تصدر صوتاً - كل ما سبق)
٢٤: الأحمر والبرتقالي والأصفر
(الوان باردة - ألوان مميزة - ألوان دافئة)
٧٤: الأزرق والأخضر ألوأن
(تبعث على الاسترخاء - تبعث على الحيوية والنشاط - تبعث على الاكتئاب)
٨٤: التصميم الجيد للعلامة التجارية يجب أن يكون
(بارز - بسيط - ملائم - كل ما سبق)
٩٤: هي طريقة التي يرى بها العالم شركتك
"هوية العلامة التجارية - هويتك الشخصية - غير ذلك)
• • : من عناصر التصميم
(الألوان - الشكل - الحجم - كل ما سبق)
١٥: من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف
(تنظيف الجرح - عدم الضغط على الجرح - تركه ينزف)
٢٥: يجب اتباع وضعية الإفاقة إذا كان الشخص
(ثائم - فاقد للوعي - غير ذلك)
٥٣ : يجب إنشاء نافورة في الحديقة لتصدر أصواتاً تبعث على
(الاسترخاء والهدوء - الفزع - القلق)
٤٥: يجب اختيار ألوان النباتات بحيث تتضمن ألوان لكل قسم من أقسام
الحديقة .
(۱-۳) - (۱-۷) - عشرة)
ه ٥ : من الألوان الدافئة
(البرتقالي - الازرق - الابيض)
٢٥: التصميم الجيد للعلامة النجارية يجب أن يكون
(بارز - ملائم - الأولى والثانية)
٧٥: هو الأسلوب المستخدم في ترويج السلع حيث يتم وضع العنصر الأكبر في المنتصف والأصغر حوله
والأصغر حوله
(اسلوب الهرم - اسلوب المربع - اسلوب البائع - الاولى والثانية)

## الميانجيل المياءنمر الدين

٥٠: تزيين المنسوجات الأغراض زخرفية
(حرفة النجارة - حرفة التطريز - حرفة صناعة الفخار)
• • : من أنواع الغرز
(غرزة السراجة - غرزة الفرع - كلاهما صحيح)
• ٦: من إرشادات السلامة عند استخدام أدوات التطريز
(عدم إلقاء الإبر أو المقص على الارض - إرتداء نظارات واقية للعين - إرتداء غطاء الشعر)
١ : تعتبر مقياس الطاقة الذي يمدنا بها الغذاء .
(السعرات الحرارية - النسبة المئوية - غير ذلك)
١٦: التفكير يساعد على عرض الطعام بشكل جذاب وسليم .
(الإبداعي - الناقد - السلبي)
٢٢: الإفراط في تناول الطعام يكون سبباً في(زيادة الوزن - الرشاقة - السعادة)

المحصية المعين

العياء نصر الحي



### //محمس نجيب //لمياء نصر الديب

#### بنك اسئلة على مقرر الترم الثاني

#### 1 اختر اللجابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

حمض الستريك كانوع من المواد عند حفظ الطعام	١: يتم استخدام
(الحافظة - الضارة - المفيدة)	
بإرسال مفتشين إلى المصانع للتحقق من سبب عدم سلامة المنتجات	۲ : يقوم جهاز . الغدانية .
(المناعة - حماية المستهلك - الأمن)	
تقوم بازلة الرطوبة من الاطعمة .	٣:عملية
(التجفيف - التصفية - التمليح)	
. للألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية وقد تكون ضارة .	<ul> <li>ئ:يتم إضافة</li> </ul>
(النشا - السكر - الفورمالين)	AMES -
العمال لغطاء الرأس في المصانع لحماية	<ul> <li>أهمية ارتداء</li> </ul>
(المنتجات من التلوث - الشعر من الجفاف - المظهر الجمالي)	
إلى الشراب لابد أن يكون العصير ساخناً .	٦:عند إضافة .
(السكر - الفاكهة - اللبن)	COACCOME.
لى لتحضير العصير الطبيعيالفاكهة .	٧: المرحلة الأو
(غسل - هرس - خلط)	
للشراب تعمل على إطالة فترة صلاحيته.	٨: إضافة
(المادة الحافظة - الماء - اللبن)	
جبات السريعة	٩: من بدائل الو
(البطاطس المشوية - البطاطس المقلية - مشروب غازي)	
، تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب	١٠ : أول مراحل
(غسل الفاكهة جيداً - هرس الفاكهة - إضافة المنكهات)	
تاتُ ممتعة ويظهر الاشخاص في الاعلانات سعداء هي	١١: تبدو الاعلا
بات السريعة بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	١٢: تتمتع الوج
(ارتفاع - انخفاض - اعتدال)	

### ا/محمس نجيب (المياء نصر الديب

والدهون والسكريات والملح.  (عالية - منخفضة - غير ذلك)  (ساتدوتش دبل برجر - مشروب غازي - كلاهما صحيح)  (ساتدوتش دبل برجر - مشروب غازي - كلاهما صحيح)  (طبق سلطة + دجاج مشوي - بيتزا حجم كبير - ساندوتش دجاج مقلي)  (قرب الشاي بعد الأكل مباشرة - شرب عصير طبيعي - شري اللبن الدافي)  (الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح)  (الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح)  (البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة)  (المونة - طبيعة - صلبة)  (اعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (المونة - الشافية - المنافية - المنافقة الكتب بعد فترة من الوقت .  (السائلة - الغازية - المنافقة الطبيعي .  (السائلة - الغازية - الحافظة الطبيعي .  (السائلة - الغازية - الحافظة الطبيعي .  (الخل - النتريت - الطماطم)  (التجميد المواد الحافظة الطبيعة .  (التجميد - التجفيف تحتاج الي .  (التجميد التحقيف تحتاج الي .  (التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف)  (التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف)  (التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف)  (التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف)  (التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف)  (التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف)	١٣: يجب علينا اختيار العناصر التي تحتوي على نسبة من الطاقة
\$ 1: من الوجبات السريعة	والدهون والسكريات والملح .
(ساندوتش دبل برجر - مشروب غازي - كلاهما صحيح)  (طبق سلطة + دجاج مشوي - بيتزا حجم كبير - ساندوتش دجاج مقلي)  (عبر الشاي بعد الأكل مياشرة - شرب عصير طبيعي - شري اللبن الدافئ)  (شرب الشاي بعد الأكل مياشرة - شرب عصير طبيعي - شري اللبن الدافئ)  (الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح)  (الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح)  (البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة)  (البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة)  (اهمال - جد - راحة)  (اهمال - جد - راحة)  (اهمال - جد - راحة)  (اعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (اتجعر النكهات الصناعية المواد الحافظة قد تبدأ ب	(عالية - منخفضة - غير ذلك)
۱ من الوجبات الغذانية الصحية	
(طبق سلطة + دجاج مشوي - بيتزا حجم كبير - ساندوتش دجاج مقلي)  ١٦ : من العادات الغذائية غير الصحية	
۱۹: من العادات الغذائية غير الصحية	
(شرب الشاي بعد الأكل مباشرة - شرب عصير طبيعي - شري اللبن الدافي)  1 من النتانج المترتبة على العادات الغذانية غير الصحية	
۱۷: من النتانج المترتبة على العلاات الغذائية غير الصحية (الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح) ۱۸: مقصف المدرسة هو الجزء المخصص	
(الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح) (الإصابة بالسمنة - تسوس الأسنان - كلاهما صحيح) (البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة) (البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة) (اهمال - جد - راحة) (اهمال - جد - راحة) (ملونة - طبيعة - صلبة) (ملونة - طبيعة - صلبة) (أعلى - أرخص - غير ذلك) (أعلى - أرخص - غير ذلك) (اعلى - أرخص - غير ذلك) (التخمر - فسادها - الاثنين معا) (التخمر - فسادها - الاثنين معا) (السائلة - الغازية - الحفظة) (السائلة - الغازية - الحفظة) (السائلة - الغازية - الحفظة الطبيعية . (السائلة - الغازية - الحفظة الطبيعية . (الخل - النتريت - الطماطم) (الخل - النتريت - الطماطم) (التجميع أشكال التجفيف تحتاج إلى	
۱۸: مقصف المدرسة هو الجزء المخصص	
(البيع الوجبات - لقراءة الكتب - للعب بالكرة)  19: يعمل طاقم المقصف ب العجبات المقدمة .  (إهمال - جد - راحة)  (ملونة - طبيعة - صلبة)  (ملونة - طبيعة - صلبة)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (التخمر - ألله الله قد تبدأ ب بعد فترة من الوقت .  (السائلة - الثلاجة قد تبدأ ب بعد فترة من الوقت .  (السائلة - الغازية - الحافظة .  (السائلة - الغازية - الحافظة .  (تجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول - تضيف نكهات للأطعمة - تعطي مذاقاً رانعاً)  (الخل - النتريت - الطماطم)  (التجميع أشكال التجفيف تحتاج إلى .  (دوران الهواء الإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)  (** (دوران الهواء الإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)	
۱۹ : يعمل طاقم المقصف ب (إهمال - جد - راحة) ۱۷ : العصائر الصناعية مصنوعة من مادة (ملونة - طبيعة - صلبة) ۱۷ : تعتبر النكهات الصناعية مصنوعة من مادة في أمن العصير الطبيعي . (ملونة - طبيعة - صلبة) ۲۱ : القواكه والخضروات التي تبقى خارج الثلاجة قد تبدأ ب بعد فترة من الوقت . (التخمر - فسادها - الاثنين معا) الوقت . (السائلة - الغازية - الحافظة ) ۲۲ : تستخدم معامل التصنيع المواد . (السائلة - الغازية - الحافظة ) ۲۲ : الهدف من استخدام المواد الحافظة . (الخل - النتريت - الطماطم ) ۲۲ : من طرق حفظ الطعام . (التجميد - التعليب - كلاهما صحيح ) ۲۷ : جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى . (دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة ) ۲۷ : الطريقة المثلى لتجفيف الطعام .	
(إهمال - جد - راحة)  (على - أله المناعية مصنوعة من مادة	
<ul> <li>٢٠ : العصائر الصناعية مصنوعة من مادة</li></ul>	
(ملونة - طبيعة - صلبة)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (أعلى - أرخص - غير ذلك)  (التخمر - فسادها - الأثنين معا)  الوقت .  (التخمر - فسادها - الإثنين معا)  (السائلة - الغازية - الحفظة)  ع : الهدف من استخدام المواد الحافظة	
۱۲: تعتبر النكهات الصناعية	
(أعلى - أرخص - غير ذلك) الوقت .  (التخمر - فسادها - الأثلجة قد تبدأ ب بعد فترة من الوقت .  (التخمر - فسادها - الأثنين معا)  (السائلة - الغازية - الحافظة .  (السائلة - الغازية - الحافظة .  (تجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول - تضيف نكهات للأطعمة - تعطي مذاقاً رائعاً)  (الخل - النتريت - الطماطم)  (الخل - النتريت - الطماطم)  (التجميد - التعليب - كلاهما صحيح)  (دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)  (دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)	
<ul> <li>٢٢: الفواكه والخضروات التي تبقى خارج الثلاجة قد تبدأ ب</li></ul>	
الوقت .  (التخمر - فسادها - الاثنين معا)  (السائلة - الغازية - الحافظة)  (السائلة - الغازية - الحافظة)  (تجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول - تضيف نكهات للأطعمة - تعطي مذاقاً رائعاً)  (الخل - النتريت - الطماطم)  (الخل - النتريت - الطماطم)  (التجميد - التعليب - كلاهما صحيح)  (التجميد - التعليب - كلاهما صحيح)  (دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)  (دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)	(اعلى - الحص - عير دلك) ٢٠ مالة من مات التي قد
(التخمر - فسادها - الاثنين معا)  ۲۳: تستخدم معامل التصنيع المواد	
۲۳: تستخدم معامل التصنيع المواد	
(السائلة - الغازية - الحافظة)  7 : الهدف من استخدام المواد الحافظة	
<ul> <li>٢٠: الهدف من استخدام المواد الحافظة</li></ul>	
(تجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول - تضيف نكهات للأطعمة - تعطي مذاقاً رائعاً) ٢٠: يعتبر	
۱۰ : يعتبر	
(الخل - النتريت - الطماطم) ٢٦: من طرق حفظ الطعام	٢٠ يعتبر من المواد الحافظة الطبيعية
۲۱: من طرق حفظ الطعام	
(التجميد - التعليب - كلاهما صحيح) ٢٧: جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى	
(دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة) ٢٨: الطريقة المثلى لتجفيف الطعام	(التجميد - التعليب - كلاهما صحيح)
٢٨: الطريقة المثلى لتجفيف الطعام	
٢٨: الطريقة المثلى لتجفيف الطعام	(دوران الهواء لإزالة الرطوبة - درجة حرارة منخفضة - مزيج من الرطوبة مرتفعة)
(التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف) 2	٢٨: الطريقة المثلى لتجفيف الطعام
	(التجفيف بالمناشف الورقية - التجفيف في الشمس - التجفيف في الميكرويف) 2

### المحصي نجيب المباونص الديب

٢٩ : من طرق غش اللبن
(إضافة الماء - إضافة الشاي - إضافة المنكهات)
٣٠: يجب وضع صورة لـ لضمان وسلامة الطعام والعاملين في
المقصف .
(الشهادة الصحية - صاحب المطعم - مدير المدرسة)
٣١: من الأطعمة البديلة للحصول على العناصر الغذائية
(الكشري - البليلة - كلاهما صحيح)
٣٢: من الأمور الهامة لسلامة الكهربائي عند تغيير ريشة المثقب .
(استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء - التأكد من أن الأدوات غير متوصلة
(استعدام الدورات المهربات بالكهرباء - النوم مبكراً) بالكهرباء - النوم مبكراً)
٣٣: لماذا يجب الحرص على تهوية مكان العمل؟
(لتجنب أضرار الأبخرة المتصاعدة - لتلطيف الجو - غير ذلك)
<ul> <li>٣٤:ما أهمية نظارات السلامة للنجار؟</li> <li>١٥: ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠</li></ul>
(لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايرة - لحماية الأعين من أي سوائل أو ألوان
متناثرة - لحماية الأعين من أشعة الشمس الضارة)
٣٠: من الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية
(تقييم الوضع - التخطيط للتدخل - الأثنين معاً)
٣٦: وضعية الإفاقة تساعد الشخص إذا كان ولكنه يتنفس .
(جانع - فاقد الوعي - ينزف)
٣٧: يجب الاتصال برقم
(177 - 177 - 175)
٣٨: من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف لنزيف
(تضميد الجرح - تنظيف الجرح - كل ما سبق)
٣٩: استخدام الأولية في علاج الإصابات والجروح الطفيفة .
(حقيبة السفر - حقيبة الاسعافات - حقيبة المدرسة)
• ٤: التحقق من نوع الإصابة يسمى
(تقييم الوضع - تقييم الحساب - تقييم العمل)
١٤: تعتبر غرز الخياطة البسيطة
(غرزة الجراحة - غرزة السراجة - غرزة الفرع)
٢ ٤: تعتبر من الغرز الأكثر شيوعاً وتكون على شكل خطر فيع
اغرزة الفرع - غرزة السراجة - غير ذلك)
(حرره احری - حرد اسراب - حرد ا

### المياء نجيب المياء نصر الديب

٢ ٤ : يعرف فن بفن الرسم بالإبرة على القماش باستخدام الخيوط
لمتثوعة.
(الفن الشعبي - فن التطريز - فن الرسوم المتحركة)
<ul> <li>٤ ٤: يجب عدم وضع الإبر بالقم</li></ul>
(ارشادات السلامة - ارشادات المنتج - ارشارات المرور)
ه ٤ : من عناصر الحديقة
(برجولات ومقاعد - نافورة تصدر صوتاً - كل ما سبق)
٢٤: الأحمر والبرتقالي والأصفر
(الوان باردة - ألوان مميزة - ألوان دافنة)
٧٤:الأزرق والأخضر ألوأن المستحدد المستحدد المازرق والأخضر ألوأن المستحدد ال
(تبعث على الاسترخاء - تبعث على الحيوية والنشاط - تبعث على الاكتناب)
٨ ٤: التصميم الجيد للعلامة التجارية يجب أن يكون
(بارز - بسيط - ملائم - كل ما سبق)
٩ ٤ : هي طريقة التي يرى بها العالم شركتك
(هوية العلامة التجارية - هويتك الشخصية - غير ذلك)
• • : من عناصر التصميم
(الألوان - الشكل - الحجم - كل ما سبق)
١٥: من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف
(تنظيف الجرح - عدم الضغط على الجرح - تركه ينزف)
٢٥: يجب اتباع وضعية الإفاقة إذا كان الشخص
(نائم - فاقد للوعى - غير ذلك)
٥٠: يجب إنشاء نافورة في الحديقة لتصدر أصواتاً تبعث على
(الاسترخاء والهدوء - الفزع - القلق)
<ul> <li>٤ • : يجب اختيار ألوان النباتات بحيث تتضمن</li></ul>
لحديقة.
(۱-۳) - (۱-۷) - عشرة)
ه ٥ : من الألوان الدافئة
(البرتقالي - الازرق - الابيض)
٥ : التصميم الجيد للعلامة النجارية يجب أن يكون
(بارز - ملائم - الأولى والثانية)
٧٥: هو الأسلوب المستخدم في ترويج السلع حيث يتم وضع العنصر الأكبر في المنتصف
والأصغر حوله
(اسلوب الهرم - اسلوب المربع - اسلوب البائع - الاولى والثانية)
A STATE OF THE PROPERTY OF THE

### /محمس نجيب (المياء نصر الديب

	<ul> <li>٨٥: تزيين المنسوجات الأغراض زخرفية</li> </ul>
لتطريز - حرفة صناعة الفخار)	
A	٩٥: من أنواع الغرز
رزة الفرع - كلاهما صحيح)	(غرزة السراجة - غ
	• ٦: من إرشادات السلامة عند استخدام أدو
ارتداء نظارات واقية للعين - ارتداء غطاء الشعر)	
لاقة الذي يمدنا بها الغذاء.	NOTE: THE PARTY OF
- النسبة المنوية - غير ذلك)	
عد على عرض الطعام بشكل جذاب وسليم.	
- الناقد - السلبي)	
(زيادة الوزن - الرشاقة - السعادة)	٦٣: الإفراط في تناول الطعام يكون سبباً في

ارمدمدے نیمین

ا المياء نصر الحي

#### ا/محدت نجيب المياء نصر الديت

## بنك اسئلة على مقرر الترم الثاني 1 اختر اللجابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

1- الوجبة يجب أن تكون متوازنة بين البروتين النباتي والحيواني 0
( السريعة _ الصحية _ غير الصحية _ المخزنة )
2- تحتوىعلى دهون غير صحية 0
(المنتجات الحيوانية _ الخضروات الورقية _ الفاكهة الطازجة _ الخضروات المجففة )
3- الشخص الذي لا يأكل اللحوم ولكنة يشرب اللبن يسمى بشخص
( غیر صحی _ نباتی صرف _ یمارس الریاضة _ نباتی متوازن )
4- البقول والحبوب والخضروات يطلق عليها بدائل
( دهنية _ غير صحية _ نباتية _ اللحوم )
5- الوجبات تحتوى على نسبة عالية من الملح والسكر والدهون 0
( السريعة _ الطبيعية _ المخزنة _ المغذية )
6- احتواء الوجبات السريعة على نسبة عالية من يضر بالصحة 0
( الفيتامينات _ السعرات الحرارية _ الكالسيوم _ البروتينات النباتية )
7- الشراب الطبيعي المعلب مذاقه كمذاق الفاكهة ولكنة لا يحتوى على
( أجزاء الفاكهة _ مواد حافظة _ سكر _ ماء )
8- المشروباتمصنوعة من مواد ملونة صحية 0
( الفاسدة _ المخزنة _ الصناعية _ الطبيعية )
9- يتم تصنيع في المعامل باستخدام مواد كيميائية موجودة في الفاكهة 0
(النكهات الصناعية _ السعرات الحرارية _ الألوان الطبيعية _ الفاكهة الطبيعية)
10- الشرب هو المعصور مباشرة من الفاكهة 0
( الصناعي _ الطبيعي المعلب _ المغلي _ الطبيعي الطازج )
11- يجب الفاكهة قبل البدء في تحضير الشراب الطبيعي 0
( غلی _ خلط _ غسل _ هرس )

#### ا/محدت نجيب المياء نصر الديت

#### بنك اسئلة على مقرر الترم الثاني

#### 1 اختر اللبحابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

12- عند إعداد الشراب بالمنزل يمكن خلط الشراب ب
( الخل _ الماء _ الزيت _ الدهون )
13- أثناء خلط السكر عند صناعة الشراب الطبيعي لابد ان يكون الشراب ساخناً حتى لا
( يفصل _ يتبخر _ يغلى _ يتجمد )
14- يتم غش عن طريق وضع إضافات مثل الفور مالين 0
( الخل _ الماء _ اللبن _ الزيت )
15- يمكن غش اللبن عن طريق إضافة
( المحليات ـ النكهات ـ الماء ـ الفاكهة )
16- للتأكد من أن اللبن سليم يجب أن نتأكد من تاريخ
( أنشاء المصنع _ انتهاء الصلاحية _ حلب اللبن _ تصدير المنتج )
17- يمكن المنتج الغذائي غير صحى إذا كان السائل الموجود في العلبة له
( رائحة زكية _ لون زاهى _ رائحة حادة _ طعم جميل )
18- جهاز يتم فيه تقديم الشكاوى الخاصة بسلامة المنتجات 0
( التاجر _ المصنع _ المنتج _ حماية المستهاك )
19- يعتبر احد طرق حفظ الطعام 0
( الشوى - التعليب - الطهى - السلق )
20- احد طرق تجفيف الطعام في المنزل هي التجفيف باستخدام
( البخار _ الماء _ الخل _ الفرن )
21- عند القيام بأعمال الطلاء يجب الحرص على
( غلق الأبواب _ غلق النوافذ _ فتح النوافذ _ زيادة الطلاء )
( غلق الأبواب _ غلق النوافذ _ فتح النوافذ _ زيادة الطلاء ) 22- عند تغيير ريشة المثقاب لابد من التأكد من انه غير موصل
22- عند تغيير ريشة المثقاب لابد من التأكد من انه غير موصل
22- عند تغییر ریشة المثقاب لابد من التأکد من انه غیر موصل
22- عند تغيير ريشة المثقاب لابد من التأكد من انه غير موصل

#### المحدت نجيب المياء نصر الديت

#### بنك اسئلة على مقرر الترم الثاني 1 اختر اللبحابة الصحيحة مما بيب القوسيب:

25- إذا كان الشخص فاقداً للوعى ولكنة يتنفس فوضعية ستساعده على التنفس 0
( الاستقامة _ الأفاقة _ نصف جلوس _ الجانبية )
26- قام الدكتور بتأسيس أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى 0
(مجدى يعقوب _ فاروق الباز _ محمد أحمد غنيم _ طه حسين )
27- لأتباع نظام غذائي صحى يجب التقليل من تناول
( الدهون _ الماء _ الخضروات _ الفاكهة )
28- عدم تناول ما يكفى من العناصر الغذائية يؤدى إلى
(سوء التغذية _ الصحة الجيدة _ الحيوية _ النشاط)
29- استيراد المواد الغذائية يزيد من استخدام
(الآلات الزراعية _ مياه الرى _ السماد _ الوقود الاحفورى )
30- حصلت على جائزة (أبطال الأرض الشباب) 0
( جمیلة بوحرید _ ایمانویل مابولو _ سمیرة موسی _ ماری کوین )

#### اجابات الصف الخامس

1 – الصحية 2- المنتجات الحيوانية 3- نباتي متوازن

4- نباتية 5- السريعة 6- السعرات الحرارية

7- اجزاء الفاكهة 8 - الصناعية 9 - النكهات الصناعية

10- الطبيعي الطازج 11- غسل 12 – الماء

13 - يفصل 14 - اللبن 15 - الماء

16 - انتهاء الصلاحية 17 - رائحة حادة

18 - حماية المستهلك 19 - التعليب 20- الفرن

21- فتح النوافذ 22 - بالكهرباء 23 - نظارات السلامة

24 – 23 – 123 – 14فاقة 26 – محمد احمد غنيم

27 – الدهون 28 – سوء التغذية

29 - الوقود الاحفوري 30 - ايمانويل مابولو

ىلى	مما	بحه	الصح	ابه	الاح	اخة
<u></u>	-	-		and the same of	_	

(1)	تعد	أفضل مصدر للبروتين ا	لنباتي .	
	أ-الخضروات	ب- البقوليات	ج- اللحوم	د- منتجات الألبان .
(2)	تعتبر	من البدائل النباتيه .		
.1	-اللحوم المشويه	ب- الحبوب الكامله	ج- الأسماك المقليه	د- الأجبان البيضاء
(3)	يظهر الأشخاص	في إعلانات الوجبات الس	ريعه وهم	
	أ- سعداء	ب- نائمين	ج- غاضبين	د- متشائمین .
(4)	تحتوي الوجبات	على الكثير	من السعرات الحرارية	
	أ-الصحيه	ب- المشويه	ج- المسلوقه	د- السريعه_
(5)	يعتبر	من البروتينات الحيوان	ية.	
	أ - البيض	ب- البسله	ج- الفراوله	د- الخس
(6)	لابد من استخدام	، لحماية ا	لطعام .	
	أ- ورق الطابعه	ب- ورق المجلات	ج- أكياس القمامه	د- أكياس التغليف
(7)	تقديم الطعام في أ	أطباق ملونه يعمل على	الانتباه .	
	ا- جذب	ب- تشتت	ج- توزيع	د- تفریق
(8)	يتكون الشراب الم	سِناعي من ماء وسكر وم	وادواد	
	أ- حافظه	ب- طبیعیه	ج- صلبه	د- لاصقه

	بب	عاكهه مباشره هو الشراب	الشراب المعصور من الف	(9)
د- الصلب	ج- السيء	ب- الصناعي	أ- الطبيعي الطازج	-
	الفاكهه .	بيعي يجب أولا	عند تحضير العصير الط	(10)
د- تخزین	ج- غلیان	۰- تصفیه ج	أ- غسل	
	، لحمليه المنتج من .	غطاء الشعر والقفازات	يجب على العمال ارتداء	(11)
د- التخمر .	ج- الغليان	ب- التلوث	أ- التبخر	
		طازج تظهر له رواسب	بعد تسخين اللبن الغير	(12)
د- بيضاء	- دهنیه	ب- زرقاء ج	أ- متجبنه	
ة من البروتين .	ينات ونسبه منخفض	على الألياف و الفيتام	ا تحتوي	(13)
- الحبوب	<u>نروات</u>	مرات <u>ج- الخم</u>	- البقول ب- المكس	
				-1
	نتجات الألبان يطلق		البقول ب- المكس الشخص الذي لا يأكل ا	-1
عليه	نتجات الألبان يطلق . رنباتي <u>د-نبا</u>	للحوم ولكنه يأكل كل م ب صرف ب صرف	البقول ب- المكس الشخص الذي لا يأكل ا	-i (14)
عليه	نتجات الألبان يطلق . رنباتي <u>د-نبا</u>	للحوم ولكنه يأكل كل م ب صرف ب صرف	البقول ب- المكس الشخص الذي لا يأكل ا أ- نباتي ب- نباتٍ	-i (14)
علیه <u>ت</u> ي متوا <u>زن</u>	نتجات الألبان يطلق الرنباتي الألبان يطلق المرنباتي المر	للحوم ولكنه يأكل كل م ب صرف ول المشروبات الغازيه إ ب- تسوس الأسنان	البقول ب- المكس الشخص الذي لا يأكل ا أ- نباتي ب- نباةٍ قد يؤدي الإفراط في تناو	-i (14) (15)
علیه <u>ت</u> ي متوا <u>زن</u>	نتجات الألبان يطلق الريطلق المراتي ال	للحوم ولكنه يأكل كل م ب صرف ول المشروبات الغازيه إ ب- تسوس الأسنان باعد على إبقاء اللبن طا	البقول ب- المكس الذي لا يأكل المشخص الذي لا يأكل المؤدن أ- نباتي ب- نباق قد يؤدي الإفراط في تناو أ- السكته الدماغيه من طرق غش اللبن وتسامن وت	-i (14) (15)
عليه <u>ي متوازن</u> . د- فقر الدم .	نتجات الألبان يطلق و رنباتي <u>د- نبا</u> لى لى ج- السمنه زجًا إضافه	للحوم ولكنه يأكل كل م صرف ج-غير ولكنه الغازيه إلى المشروبات الغازيه إلى المعد على إبقاء اللبن طار النشا ج- النشا	البقول ب- المكس الذي لا يأكل المشخص الذي لا يأكل المؤدن أ- نباتي ب- نباق قد يؤدي الإفراط في تناو أ- السكته الدماغيه من طرق غش اللبن وتسامن وت	-i (14) (15)

		المقليه دائمًا يسبب	(18) تناول الأطعمة
د- فرط الحركه	ج- تسوس الأسنان	السكته الدماغيه	أ- الانميا
		رف اليدوية لتزيين	(19) التطريز من الح
د- الفخار	ج- الزجاج	ب- القماش	أ- الخشب
		للبن إضافة كميه من	(20) من طرق غش ا
د- الفورمالين .	ج- الدقيق	ب- الماء	أ- النشا
مشروبات و فسادها .	بب فيال	وجودة في الزجاجات تتسب	(21) الميكروبات الم
د- تبخر ،	ج- تخمر	- ب- غلیان	أ- عصر
	عور ب	ت الورقيه يساعد على الش	(22) تناول الخضروا
د- التوتر.	ج- الغضب	ب- الحزن	أ-الاسترخاء
من الدهون و السكر و الملح	نسبه	الوجبات التي تحتوي على	(23) لابد من اختيار
د- متوسطه .	ج- ضخمه	ب- عالیه	أ- منخفضه
بصحه الانسان .	نيضر	حتوي على نسبه عاليه مر	(24) تناول وجبات ت
د- الدهون	ج- الكالسيوم	ب- الفيتامينات	أ- الألياف
سان .	سحيه التي يتبعها الاذ	من العادات غير الم	(25) يعتبر
د- ممارسة الرياضه .	ج- شوي الطعام	ب- شرب المياه الغازيه	أ- تناول الفاكهه
	ة من	مه تحتوي على نسبه كبيرة	(26) الوجبات السري
د-السعرات الحراريه .	ج- المعادن	ي ب- الفيتامينات	أ- الطعام الصح

	ماعدا	من الوجبات السريعه	(27) كل مما يلي يعتبر
د- البرجر المقلي .	ج- البطاطس المقليه	ب- الدجاج المقلي	أ- الفاكهه
على جدران المقصف.	يجب وضع صور الطعام	م في المقصف المدرسي	(28) عند عرض الطعا
د- الضار	ج- غير الصحي	ب- الصحي	أ- الفاسد
لعاملين في المقصف .	صحة و سلامة الطعام و اا	بادة يضمن	(29) وضع صورة الشه
د- العلميه	ج- الصحيه	ب- البنكيه	أ- الجامعيه
له لیس طازجًا.	لفاكهه المصنوع منها ولكن	مذاقه كمذاق اا	(30) الشراب
د- الصناعي المخزن	ب ج- الطبيعي الطازج	ب- الطبيعي المعل	أ- الصناعي الفاتح
	اقه سکري جدا .	فاتح اللون ومذ	(31) الشراب
د- الفاسد	ج- الصناعي المعلب	ب ب- الطازج	أ- الطبيعي المعلم
	كروبات .	العصير لقتل الميّ	(32) يجب
د- تسخين .	ج- رمي	ب- شرب	أ- تجميد
	بد أن يكون العصير ساخنًا.	إلى الشراب لاب	(33) عند إضافة
د- القرفه .	ج- البهارات	ب- الملح	أ- السكر
	شور و البذور .	العصير لإزالة الق	(34) نحتاج إلى
د- تخزین	ج- غلیان	ب- تصفية	أ- غسل
.4	ل على إطالة مدة صلاحيت	للشراب تعم	(35) إضافة
د- الليمون و النعناع .	ج- المواد الصلبه	ب- المواد الحافظه	أ- الملح و السكر

		الطعام تحتاج إلى درجة	(36) عملية تجفيف
د- عالية .	ج- منخفضة	ب- بارده	أ- معتدله
عدم سلامة المنتج الغذائي .	مصنع للتحقق من سبب	بارسال مفتشين إلى الد	( <sub>37</sub> ) يقوم جهاز
د- البيئه .	ج- الدوله	ب- حماية المستهلك	أ- الشرطه
		ی طرق حفظ	(38) يعد التمليح إحد
د- الحلوي	ج- اللبن	ب- الطعام	أ- الكتب
	لقيام ب	النظارات الواقيه عند ا	(39) يجب استخدام
د- الطهي .	ج- أعمال النجاره	ب- عمل العصائر	أ- شرب الماء
	، القيام بعملية الطلاء .	لنوافذعند	(40) يجب أن تكون ا
د- مظلمه	ج- مفتوحه	ب- مغلقة	أ- مغطاه
شخص بإصابه خطيرة .	يارةعند إصابة	رقم 123 لإستدعاء سب	(41) يجب الاتصال ب
د- الإسعاف	ج- النقل	ب- الرش	أ- الأجره
, هي	تبعث الهدوء و الاسترخاء	ديقة التي تصدر أصواتًا	(42) أحد عناصر الحا
د- المقاعد .	ج- النافوره	ب- البرجولات	أ- الممرات
	ا في السلـ	برم هو الأكثر استخداما	(42) يعتم اسلوب الو
د- تخزین .	ي ج- صناعة	ب- حفظ	رده. <u>أ- ترو</u> يج
		بميم الجيد للعلامه الت	
سهل النسيان			أ- معقد
	لإضاءة لجذب انتباه المج		(45) يمكن أن يستخد
د- الكتابي .	رٍ عباد الجب العباد العد. ج- السمعي	ب- البصري	أ- الشفهي
<b>.</b> .	<u> </u>	-	·

اوية .	متسا	، على هيئة خطوط	(46) غرزة السراجه تكون
د- منحنیه .	ج- أفقيه	ب- رأسيه	أ- متقطعه
	الملابس .	لتزيين	(47) يمكن استخدام
د- الحديد .	ج- المكعبات	<u>ب- الغرز</u>	أ- الصلصال
مثل	لتزبين الملابس قديمًا	تخدام أدوات بسيطه	(48) تم الاعتماد على اس
د- التكنولوجيا	ج- المسطره	ب- الإبره	أ- ماكينة الطباعه
زخرفيه تمهيدا لحشوها .	ليه في عمل فراغ وحدة	هي الغرزة المثا	(49) تعتبر غرزة
د- الحشو .	السلسله	٠- السراجه ج-	أ- الفرع
		و الجزء المخصص	(50) مقصف المدرسه ه
د- للرياضه	ج- اللعب بالكره	ب- لقراءة الكتب	أ- لبيع الوجبات
للونل	المضاف إليه نشا إلى ا	من اليود يتحول اللبن	(51) عند إضافة قطرات
د- الأبيض.	ج- الأصفر	ب- الأخضر	أ- الأزرق
	نات الدافئة .	لايعتبر من ألوان النباة	(52) اللون
د- الأصفر ،	ج- الأخضر	٠- البرتقالي	أ- الأحمر ب
		حديقة تبعث على	(53) الألوان البارده في ال
د- الكسل	ج- النشاط	ب- التوتر	أ- الاسترخاء

انتهت الاسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق و النجاح

العادة / مهارات مهنية		محافظة لموذج (١)
الزمن / ساعة وتصف		إدارة
		المهارات المهتية
الدراسى الثانى ۲۰ ۲۰ / ۲۰ ۲۳م	فصل	امتحان (الدور الأول) الصف الرابع ال
	L	السوال الأول / ضع علامة ( ح ) أو علامة ( x ) أمام مايلم
(	)	١/ ليس من الضروري ممارسة الرياضة يوميا
Ć.	)	١٢ لايعتبر الماء عنصر مهم للجسم
•	)	٣/الكشرى وجبة غذائية متكاملة
(	)	1/ الشراب الصناعي أقضل من الشراب الطبيعي
(	)	٥/ من السلامة في المطبخ تقطيع الطعام بعيدا عن الأيدى
C	)	١/ تساعد الحدائق على تثقية الجو
(	1	٧/ يعبر شعار الشركة عن هويتها
(	)	٨/ الإعلان الناجح يلقت الانتباه
		السوال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة معايين القوسين /
طاطس مقلية / الترمس / الحلوى )		١/ من الوجبات الخفيفة الصحية
للاجة / الدولاب / المطبخ )	الله )	٢/ من سلامة الطعام وضعه في
ريق ( المقص / طفاية الحريق / الخشب )	من الد	٣/ لابد من توافر في المنزل للوقاية
		٤/من أدوات الطلاء ( يكرة ا
That President Autonomous		٥/ من طرق الطهى الصحية ( القا
		٦/ من مبادئ التصميم الجيد أن يكون
SWAN TO THE TANK THE THE TANK THE TANK		٧/ الحدانق( مضرة / ملو
V. E		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	الأسئلة	انتهت
	الصف	اسم التلميذ
السرىا	الرقم ا	رقم الجلوس
		COLUMN TO THE PROPERTY OF THE

مدافظة	ودَج (٢)		المادة / مهارات مهنية
إدارة			الزمن / ساعة ونصف
المهارات المهتية			
امتحان (الدور الأوا	ف الرابع	القصل	، الدراسى الثّاني ۲۰۲۲/ ۲۰۲۳
السؤال الأول / ضع علامة ( 🗸 ) أ	X ) أمام ه	يلمدا	
١/ ليس من الضروري تناول الخط		(	
١٢ نحتاج الكالسيوم للحقاظ على ٥	)		(
٦/ تتوافر في المحاشي جميع العناه	) 4	V.	
1/ الشراب الطبيعي صحى جدا	)	Î	(
١٥ قلى الطعام يجعله صحيا	)		.(
1/ يجب الاهتمام بشكل الحديقة عند	) 1	3	(
١/ عند عمل تصميم لابد أن يكون ب	)		(
٨/ الإعلان الفاجح لا يلقت الانتباه			ı
السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة مه	ون ا		
		( الدهو	ون / الكربوهيدرات / البروتين )
۲/ پستخدم	سعافات ا	ولية (	المقص / الشاكوش / المنشار )
٣/ الحدائق	مضرة /	لموثة / ه	مفيدة )
1/ من طرق الطهى الصحية .			
			( للأطقال / للكبار / لجميع القنات
			بصعوبة / بسهولة / بمجهود )
٧/ من أدوات الطلاء			
	- J.···		( 3
	انته	ت الأسئل	لة
اسم التلميذ		الصف	كن

المادة / مهارات مهنية		(')	محافظة لموذج
الزمن / ساعة وتصف			إدارة
			المهازات المهنية
نصل الدراسي الثاني ۲۰۲۲/ ۲۳	بع الق	ب الرا	امتحان الدور الأول(تكميلي) الصف
	يامدا	) أمام ما	السوال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( x
	(	)	١/ وافقت مصر على قانون اتفاقية الطفل
	(	)	7/ الكتاب هو المصدر الوحيد للمعلومات
	t	)	١/ الانخار يعمل على زيادة المدخرات
	(	)	1/ المهن الصناعية من المهن المهمة في مصر
	1	)	٥/ النجار يقوم بتصليح الكهرباء
7	(	)	٦/ يتميز الشعب المصرى بإكرام السائحين
	1	)	٧/ الاعتدار عن الخطأ من السلوكيات الخاطلة
	(	)	1/ من مهام الأطباء علاج المرضى
•			السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة معابين القوسين /
ب / الاثنين معا )	يم / الك		١/ من حقوق الطفل
داصيل / فرص العمل / تصنيف الكتب )	العا )		٢/ تساهم السياحة في توفير
أسف / شكرا / مرحيا )	)		٣/ العبارة التي تدل على الاعتذار
ر الخياط / السباك )	لنجار ا	۱ )	£/ الإبرة والخيط من أدوات
( البيان الإعلامي / المسرحية / التحقيق) . ( الصناعية / السياحية / الزراعية )			<ul> <li>اعدما نخبر الناس عن حدث جدید یسمی</li> <li>مهمة المرشد السیاحی من المهن</li> </ul>
المقص / الشاكوش / مواسير اللحام )	)		٧/ من أدوات السباك
ىة	ت الأسط	انتهن	
الصف			اسم التلميذ
الرقم السرى	***		رقم الجلوس

المادة / مهارات مهنيه		(1) Ey	محافظة
الزمن / ساعة وتصف			إدارة
			المهازات المهتية
راسی الثانی ۲۰۲۲/ ۲۰۲۳م	لقصل الد	ابع ال	امتحان الدور الأول(تكميلي) الصف الرا
		1.4	السؤال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( x ) أمام ما
	(	)	١/ مهارات وقدرات الأسرة من الموارد البشرية للأسرة
	(	)	٢/ ترشيد الاستهلاك نوع من الاهتمام بكوكب الأرض
	(	)	٦/ الماء والهواء والضوء عناصر أساسية لنمو النبات
	(	)	1/ بنك المعرفة من مصادر المعرفة غالبة الثمن
	(	)	٥/ عندما تخطأ تقول عبارة ( من فضلك )
	•	)	٦/ من المشكلات التي تواجه السانح عدم معرفة الطرق
	(	)	٧/ النجار يقوم بتصليح الكهرباء
	(	)	٨/ الاعتذار عن الخطأ من السلوكيات الجميلة
			السوال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة معايين القوسين /
لمرشد السياحي / عامل البناء / الطبيب )	جتعع (ا	فى الم	١/ تعد مهنة من المهن الصناعية
ووية / المتعاونة )	عدة / النو	( المه	١٢ الأسرة التي تضم الجد والجدة تسعى بالأسرة
فرص العمل / تصنيف الكتب )	حاصيل ا	( الم	٣/ تساهم السياحة في توفير
1 11.11	الموسيق	نلاف /	النا ( النا الكتاب ( النا الكتاب ( النا
ט וועטויר )			
1100 500 100			
جارة / تصنيف الكتب )	اعة / الت	الزر	٥/ من مهام أمناء المكتبات
جارة / تصنيف الكتب ) / السباك )	اعة / الت / الخياط ا	الزر لنجار ا	
جارة / تصنيف الكتب ) / السباك )	اعة / الت / الخياط / ( البيا	الزر لنجار	<ul> <li>٥/ من مهام أمناء المكتبات</li></ul>
جارة / تصنيف الكتب ) / السباك ) ان الإعلامي / المسرحية / التحقيق )	اعة / الت / الخياط / ( البي نلة	الزر لنجار ن الأسن	<ul> <li>من مهام أمناء المكتبات</li></ul>
جارة / تصنيف الكتب ) / السباك )	اعة / الت / الخياط / ( البيا نلة الصف	الزر لنجار ن الأسن	<ul> <li>من مهام أمناء المكتبات</li></ul>

I

المادة / مهارات مهنية		نموذج (۱)	محافظة
الزمن / ساعة ونصف			إدارة
			المهارات المهنية
ع القصل الدراسي الثاني		( دمج ) الصف ۲۲۰۲۲ ،	امتحان الدور الأول
<u>مایلی /</u>	X ) أمام	√ ) أو علامة (	السوال الأول / ضع علامة (
<u>C</u>	)	لرياضة يوميا	١/ ليس من الضرورى ممارسة ا
(	)	٠٩	١/ لايعتبر الماء عنصر مهم للجه
(	)		٣/الكشرى وجبة غذانية متكاملة
Ĭ.	)	شراب الطبيعى	1/ الشراب الصناعي أفضل من الن
C	دی (	الطعام بعيدا عن الأي	٥/ من السلامة في المطبخ تقطيع
	<u>/ ن</u>	تيحة ممابين القوسي	السؤال الثاني / اختر الإجابة الصد
ن مقلية / الترمس / الحلوى )	( يطاطس		١/ من الوجبات الخفيفة الصحية .
			٢/ من سلامة الطعام وضعه في
(المقص / طفاية الحريق / الخشب )	in when -	N 101 4040 ILANO 1100	
ں / ریاط طبی )		120	٤/من أدوات الطلاء
التحمير )	/ السلق /	( القلى	ه/ من طرق الطهى الصحية
	لأسئلة	انتهت ا	
	صف	jı	اسم التلميذ
ری	رقم السر	1	رقم الجلوس

المادة / مهارات مهنية	1	نموذج (۲)	محافظة
الزمن / ساعة ونصف			إدارة
			المهارات المهنية
بع الفصل الدراسى الثانى	ف الرا	ول (دمج) الصف	امتحان الدور الا
II .		14.44	35.54 (
ام مایلی /	ai ( X	🗸 ) أو علامة (	السؤال الأول / ضع علامة (
	)	للخضروات	١/ ليس من الضروري تناوا
(	)	على صحة العين	٢/ نحتاج الكالسيوم للحفاظ
(	)	العناصر الغذانية	٣/ تتوافر في المحاشي جميع
(	)	12	1/ الشراب الطبيعي صحى ج
(	)		٥/ قلى الطعام يجعله صحيا
87	<u>ين ا</u>	الصحيحة ممابين القوس	السؤال الثاني / اختر الإجابة
، الكربوهيدرات / البروتين )	الدهون ا	)	١/النشويات والسكريات من
ص / الشاكوش / المنشار )	ية ( المق	في الاسعافات الأول	٢/ يستخدم
( 5	ثة / مقيد	( مضرة / ملو	٣/ الحدانق
ی / التحمیر )	لى / الشو	القا)	/۱٤ من طرق الطهى الصحية
للأطقال / للكبار / لجميع القنات )	)	يكون مناسبا	٥/ عند عمل تصميم يجب أن
	الأسئلة	انتهت	
سف	الم		اسم التلميذ
قم السرى	الر	*************	رقم الجلوس

## نموذج رقم (۱) إجابة اختبار الصف الرابع الفصل الدراسي الثاني ۲۰۲۲ ۲۰۲۸

#### السوال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( X ) أمام مايلي /

## (۱٦ درجة ) كل مفردة درجتان

```
١/ خطأ (درجتان)
```

#### السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة ممايين القوسين /

## ( ۱ ٤ درجة ) كل مفردة درجتان

```
١/ الترمس (درجتان)
```

# اجمالی ثلاثون درجة (۳۰)

## نموذج رقم (۲) إجابة اختبار الصف الرابع الفصل الدراسي الثاني ۲۰۲۲ م

#### السوال الأول / ضع علامة ( ٧ ) أو علامة ( X ) أمام مايلي [

## (۱٦ درجة ) كل مفردة درجتان

- ١/ خطأ (درجتان)
- ١/ خطأ (درجتان)
- ١٣ صح (درجتان)
- ا مح (درجتان)
- ٥/ خطأ (درجتان)
- ۱/ صح (درجتان)
- // صح (درجتان)
- ١٨ خطأ (درجتان)

#### السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة ممايين القوسين /

### ( ۱ ٤ درجة ) كل مفردة درجتان

- ١/ الكربوهيدرات (درجتان)
  - ٢/ المقص (درجتان)
  - ٣/ مفيدة (درجتان)
  - الشوى (درچتان)
  - الجميع القنات (درجتان)
    - ٦/ بسهولة (درجتان)
  - ١٧ بكرة الدهان (درجتان)

## اجمالی ثلاثون درجة (۳۰)

## نموذج إجابة رقم (۱) (تكميلى) اختبار الصف الرابع الفصل الدراسي الثاني الماني الثاني الماني الثاني الماني الماني الثاني الماني ال

#### السؤال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( X ) أمام مايلي [

## (۱٦ درجة) كل مفردة درجتان

```
١/ صح (درجتان)
```

#### السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة ممايين القوسين /

### ( ۱ ٤ درجة ) كل مفردة درجتان

```
١/ الاثنين معا (درجتان)
```

## اجمالى ثلاثون درجة (٣٠)

## نموذج إجابة رقم (٢) (تكميلى) اختبار الصف الرابع الفصل الدراسي الثاني

#### السؤال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( X ) أمام مايلي [

## (۱۱ درجة ) كل مفردة درجتان

```
١/ صح (درجتان)
```

#### السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة ممايين القوسين /

#### ( ۱۶ درجة ) كل مفردة درجتان

```
١/ عامل البناء (درجتان)
```

## اجمالی ثلاثون درجة (۳۰)

# نموذج إجابة رقم (١) (دمج) اختبار الصف الرابع الفصل الدراسي الثاني الثان

#### السؤال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( X ) أمام مايلي /

## (۱۵ درجة ) كل مفردة بثلاث درجات

١/ خطأ

٢/ خطأ

/٣ صح

ا خطأ

٥/ صح

### السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة ممايين القوسين /

### ( ۱۰ درجة ) كل مفردة بثلاث درجات

١/ الترمس

٢/ الثلاجة

٣/ طفاية الحريق

1/ بكرة الدهان

٥/ السلق

## اجمالى ثلاثون درجة (٣٠)

## نموذج إجابة رقم (٢) (دمج) اختبار الصف الرابع الفصل الدراسي الثاني

#### السوال الأول / ضع علامة ( / ) أو علامة ( X ) أمام مايلي /

## (٥١ درجة ) كل مفردة بثلاث درجات

ا/ خطأ

ال خطأ

٢/ صح

1/ صح

٥/ خطأ

### السؤال الثاني / اختر الإجابة الصحيحة ممابين القوسين /

### ( ۱۰ درجة ) كل مفردة بثلاث درجات

١/ الكربوهيدرات

٢/ المقص

٣/ مفيدة

٤/ الشوى

٥/ لجميع القنات

## اجمالى ثلاثون درجة (٣٠)